

Heidi Karppinen

**TUOTEKEHITYS GOVUOKATILLE - HÄÄTUOTTEEN SUUNNITTELU
CAMP PUIKKOKOSKELLE**

Opinnäytetyö
Kajaanin ammattikorkeakoulu
Matkailu-, ravitsemis- ja talousala
Matkailun koulutusohjelma
Syksy 2012



Koulutusala Matkailu-, ravitsemis- ja talousala	Koulutusohjelma Matkailun koulutusohjelma
Tekijä(t) Heidi Karppinen	
Työn nimi Tuotekehitys GoVuokatille - Häätuotteen suunnittelu Camp Puikkokoskelle	
Vaihtoehtoiset ammattiopinnot	Ohjaaja(t) Pasi Korhonen Toimeksiantaja GoVuokatti, Matti Nevanperä
Aika Syksy 2012	Sivumäärä ja liitteet 48+8
<p>GoVuokatti on Vuokatin matkailukeskuksessa toimiva ohjelmapalveluyritys. Yritys tuottaa ryhmäohjelmia ja vauhdikkaita aktiviteetteja koko perheelle ympäri vuoden. GoVuokatti välittää myös mökki-, lomahuoneisto- ja hotellimajoitusta. Yrityksellä on käytössään upeita kohteita, joista yksi on opinnäytetyössä kehityksen kohteena oleva Camp Puikkokosken tukkilaiskämpä Kontiomäessä.</p> <p>Opinnäytetyön tarkoituksena oli lähteä kehittämään Camp Puikkokoskea perhejuhliä varten, joista opinnäytetyötä varten valikoitui häät. Tuote suunniteltiin toteutettavaksi hääsesonkiajalle eli kesäkuukausille. Tuote on muokattavissa myös muita perhejuhliä varten ja antaa hyvän mallin niiden kehittämiseksi. Kohderyhmänä ovat pääasiassa Kainuun alueelta tulevat hääparit, jotka haluavat viettää rennot kesähäät luonnon keskellä ja arvostavat erähenkisyttä ja perinteitä.</p> <p>Opinnäytetyön tavoitteena oli suunnitella häätuote Camp Puikkokoskelle hyödyntäen kohteen tukkilaishenkistä ilmettä, paikallista ruokakulttuuria ja GoVuokatin ohjelmapalvelu tarjontaa. Häätuotetta varten suunniteltiin kaksi häätuotepakettia ja kolme häämenu vaihtoehtoa. Häätuotepaketit ovat "häät tukkilaistemalla" ja "häät metsästys-teemalla". Molemmissa paketeissa on teemaan sopivaa ohjelmaa sekä teeman mukainen menu. Häätuotteesta haluttiin tehdä elämyksellinen ja tuotteen suunnittelussa apuna käytettiin elämyskolmiomallia.</p> <p>Opinnäytetyön teoriaosuus käsittelee tuotekehitystä ja sen vaiheita, ohjelmapalvelua, elämyksellistä tuotetta ja juhlamenuun suunnittelua sekä toimintaympäristöä. Empiirinen osuus sisältää kuvauksen häätuotteiden ideoinnista, suunnittelusta ja toteutuksesta.</p> <p>Työn lopussa pohditaan opinnäytetyön onnistumista, opinnäytetyössä oppimia asioita ja tuotteen mahdollisia kehittämissideita.</p> <p>Liitteinä opinnäytetyössä on tuotekortit, menukortit ja asiakaspalautelomake.</p>	
Kieli	suomi
Asiasanat	tuotekehitys, elämys, häätuote
Säilytyspaikka	<input checked="" type="checkbox"/> Verkkokirjasto Theseus <input type="checkbox"/> Kajaanin ammattikorkeakoulun kirjasto



School Tourism	Degree Programme Degree Programme in Tourism
Author(s) Heidi Karppinen	
Title Product Development for GoVuokatti – Planning a Wedding Product to Camp Puikkokoski	
Optional Professional Studies	Instructor(s) Pasi Korhonen
	Commissioned by GoVuokatti, Matti Nevanperä
Date Autumn 2012	Total Number of Pages and Appendices 48+8
<p>GoVuokatti is a program service company in Vuokatti tourist center. GoVuokatti produces programs for groups and brisk activities for the whole family all year round. It also arranges cabin, holiday apartment and hotel accommodation. GoVuokatti has beautiful premises, and one of them is a lumberjack's cabin "Camp Puikkokoski" in Kontiomäki.</p> <p>The purpose of the thesis was to develop Camp Puikkokoski for family parties, especially for wedding purposes. The product was planned for summer time which is a wedding season. The product is also easy to modify for other family parties and it serves as a good model for further development. The target group is mostly bridal couples from Kainuu area who want to have a casual summer wedding in the countryside and they appreciate wilderness and traditions.</p> <p>The aim of the thesis was to plan a wedding product for Camp Puikkokoski using the local food culture at lumberjack cabins, and GoVuokatti program services. Two wedding packages and three wedding menus were planned in this thesis. The packages are called "lumberjack weddings" and "hunting weddings". Both packages have a theme program and menu. The experience triangle model was used in this product.</p> <p>The theoretical part of the thesis deals with product development, program service and experiential products. Planning a banquet menu and the importance of environment are also part of the theory section. The empirical part includes a description of brainstorming, planning and implementation.</p> <p>At the end of the thesis the success of the thesis, as well as the things learned during the process and potential product development are discussed.</p> <p>The attachments of the thesis include product cards, menu cards and a customer feedback form.</p>	
Language of Thesis	Finnish
Keywords	product development, experience, wedding product
Deposited at	<input checked="" type="checkbox"/> Electronic library Theseus <input type="checkbox"/> Library of Kajaani University of Applied Sciences

SISÄLLYS

1 JOHDANTO	1
2 OHJELMAPALVELUT	2
2.1 Ohjelmapalvelutyypit	3
2.2 Ohjelmapalvelujen laatu	4
2.3 Ohjelmapalvelujen turvallisuus	5
3 OHJELMAPALVELUJEN TUOTEKEHITYS	7
3.1 Asiakassegmentointi	8
3.2 Tuotekehitysprosessi	9
3.3 Tuotteen elinkaari	13
3.4 Tuotteen elämyksellisyys	14
4 MENUSUUNNITTELU	16
4.1 Juomasuunnittelu	19
4.2 Tarjoilu	20
4.3 Juhlpalvelun suunnittelu	21
5 GOVUOKATIN JA TOIMINTAYMPÄRISTÖN KUVAUS	22
5.1 Toimintaympäristö	25
5.1.1 Kilpailevia yrityksiä Kainuun alueella	25
5.1.2 Paikalliset yhteistyökumppanit	26
5.2 Tuotteeseen vaikuttavat perinteet ja trendit	27
5.2.1 Hääperinne Suomessa	28
5.2.2 Kainuulainen ruokakulttuuri	29
5.2.3 Tervaperinne	30
5.2.4 Tulevaisuuden trendit	31
6 HÄÄTUOTEPAKETTIEN TUOTEKEHITYS GOVUOKATILLE	33
6.1 Häämenujen ideointi ja suunnittelu	35
6.2 Häämenujen teemat	36
6.3 Hääpaketit: Tukki-laishäät ja Metsästyshäät	38
7 POHDINTA	42

LÄHTEET

45

LIITTEET

1 JOHDANTO

Keväällä 2012 olin harjoittelussa ohjelmapalveluyrityksessä GoVuokatilla, josta sain aiheen opinnäytetyöhöni. Tuotekehitys opinnäytetyönä kiinnosti ja halusin aiheen, josta olisi hyötyä yritykselle ja minulle. Aiheeksi valikoitui perhejuhlien tuotteistaminen ja kehittäminen Camp Puikkokoskelle. Aihetta rajattiin sen verran, että perhejuhlista valitsimme häät, koska aihe tuntui muuten liian laajalta opinnäytetyötä varten.

Tavoitteeksi tuli suunnitella häätuote, jonka GoVuokatti voisi ottaa käyttöönsä. Häätuotteen suunnittelu alkoi tutustumisella Camp Puikkokoskeen, joka sijaitsee luonnon kauniissa maisemassa Kontiomäessä Paltamossa. Camp Puikkokoski on entinen tukkilaishätkä, joka on kunnostettu edustuskäyttöön, mutta säilytetty kuitenkin hätkän tukkilaishenkisen ilme.

Opinnäytetyön alkuvaiheessa kävin tutustumassa paikan päällä Camp Puikkokoskella mikä auttoi minua häätuotteen ideoinnissa. Häätuotetta varten suunnittelin kaksi häätuotepakettia ja kolme häämenua, joiden suunnittelussa halusin ottaa huomioon Camp Puikkokosken tukkilaishenkisen ilmeen, kainuulaisen ruokakulttuurin, metsästys- ja kalastuskulttuurin sekä kainuulaisen tervaperinteen. Toimeksiantajan toiveena oli, että häämenuissa käytettäisiin mahdollisimman paljon paikallisia raaka-aineita, kuten riistaa, etenkin hirvenlihaa, kalaa, marjoja, sieniä ja juureksia. Häätuotepaketeista halusin tehdä elämykselliset ja erikoiset. Tuotteen testaus ja hinnoittelu jäivät työn ulkopuolelle.

Opinnäytetyön teoriaosuus käsittelee tuotekehitysprosessia, ohjelmapalvelua, elämyksellistä tuotetta, juhlamenun suunnittelua ja toimintaympäristöä. Empiirinen osuus sisältää kuvaukset häätuotepaketeista ja häämenuista.

2 OHJELMAPALVELUT

Häätuotteissa oleellisena osana ovat GoVuokatin ohjelmapalvelut. Ohjelmapalveluja toteuttaessa on laadulla ja turvallisuudella tärkeä merkitys, joihin tässä luvussa perehdytään enemmän.

Matkailun ohjelmapalvelu voidaan määritellä monella eri tapaa, mutta yhteistä niille on, että matkailija osallistuu aktiiviseen toimintaan tai tapahtumaan. Matkailun ohjelmapalvelut voidaan jaotella kahteen osaan, jotka ovat

- harrastus- ja virkistyspalvelut, joita ovat luontoaktiviteetit, rakennetut aktiviteetit ja huvikohteet sekä kilpailutapahtumat
 - kulttuuri- ja taidepalvelut.
- (Verhelä & Lackman 2003, 17.)

Ohjelma- ja opastuspalveluihin vaikuttavia tekijöitä ovat

- asiakas ja tarpeet
- elämys ja kokemus
- tuotesuunnittelu
- muut matkailupalvelut
- yhteistyökumppanit
- varusteet, välineet, laitteet
- vuorovaikutus ja läsnäolo
- laatu
- lainsäädäntö
- turvallisuus
- ympäristö.

(Verhelä & Lackman 2003, 8.)

2.1 Ohjelmapalvelutyypit

Ohjelmapalvelutyyppejä ovat luontomatkailu, liikuntamatkailu, terveysturmatkailu, kulttuurimatkailu, ruokamatkailu, perinnematkailu ja seikkailumatkailu. Luontomatkailulla tarkoitetaan matkustamista luontoon ja matka sisältää luonnossa liikkumista, joka tarjoaa asiakkaalle elämyksen liikunnan ja luonnon vaikutuksesta yhdessä. Luontomatkailua voivat olla esimerkiksi vaellukset, vesiretket sekä metsästys ja kalastus. (Verhelä & Lackman 2003, 98.) Luontomatkailun tuottamisessa täytyy huomioida ympäristöarvot, paikallisuus ja elämyksellisyys, jotka ovat asiakkaille tärkeitä asioita ja etenkin ulkomaalaisille matkailijoille turvallisuus, puhdas luonto, rauha ja hiljaisuus ovat tärkeitä asioita Suomen luontomatkailussa. (MEK 2010, 6.)

Liikuntamatkailulla tarkoitetaan matkailua, jonka tarkoituksena on osallistua ulkopaikkakunnalla liikunta-aktiviteetteihin tai tapahtumiin, tai mennä katsomaan tällaisia tapahtumia. Liikuntamatkailua voivat olla esimerkiksi aktiivinen liikunta, yleisönä oleminen tai pelit ja leikit. (Verhelä & Lackman 2003, 125 – 128.)

Terveysturmatkailussa matkan tarkoituksena on fyysisen tai henkisen terveyden hoitaminen tai terveyttä ylläpitävien asioiden harrastaminen. Terveysturmatkailua voivat olla esimerkiksi kuntoutuminen, terveyden hoitaminen tai TYKY-tuotteet. (Verhelä & Lackman 2003, 139.) Terveysturmatkailun lisäksi on olemassa hyvinvointimatkailua ja wellness-matkailua. Hyvinvointimatkailulla tarkoitetaan matkailua, joka tuottaa matkailijalle yksilöllistä ja kokonaisvaltaista hyvää oloa, joka antaa fyysistä ja psyykkistä vireyttä. Hyvinvointimatkailun tarkoitus on ylläpitää ja edistää terveyden tilaa, eikä siis olla sairautta parantavaa tai kuntoa korjaavaa. (MEK 2005, 8.) Suomessa hyvinvointimatkailu suuntautuu usein kylpylöihin tai matkailukohteisiin, jotka tarjoavat virkistäytymis- ja rentoutumispalveluja, ja usein hyvinvointimatkailutuote koostuu rauhoittavasta saunomisesta, hemmotteluhoidosta, terveellisestä ja hyvästä ruoasta sekä liikunnasta. (MEK 2005, 7.) Wellness-matkailutuotteet ovat usein aikuisille tarkoitettuja tuotteita. Wellness-tuotteelle ominaista on, että se täyttää korkeat laatukriteerit ja asiakkaan henkilökohtaiset tarpeet huomioidaan niin ruumiin, mielen kuin sielunkin. Tuotteen tarjoamiseen tarkoitettu ympäristö on rauhallinen, esteettinen ja ylellinen, ja tuote sisältää myös hieman luksusta. (MEK 2005, 11.)

Kulttuurimatkailua on hankala määritellä, koska kulttuurin käsite on niin laaja. MEKin eli Matkailun edistämiskeskuksen mukaan ”Kulttuurimatkailua on kaikki matkustus, jonka motivaationa on halu havainnoida matkakohteen kulttuurisia voimavaroja, oppia niistä tai osallistua niihin. Tällainen kulttuurivoimavara on mikä tahansa paikka, rakenne, ihmiskäden aikaansaannos tai tapahtuma, jonka kokemus lisää kävijän arvostusta isäntäalueen alkuperään, tapoihin, makuihin, tottumuksiin ja taitoihin”. (Verhelä & Lackman 2003, 161 – 162.)

Ruokamatkailun tarkoituksena on, että asiakas tutustuu erilaisiin ruokiin ja juomiin ja nauttii niitä, joko itse valmistamalla tai seuraamalla niiden valmistusta. Esimerkkejä ruokamatkailusta ovat olut- ja viinimatkat sekä eräruokailu. Perinnematkailun keskeisenä sisältönä on perinne, josta matkailija on kiinnostunut ja se on hänen saavutettavissa. (Verhelä & Lackman 2003, 150 – 151.)

Seikkailumatkailussa asiakas osallistuu jossakin tavallisesta poikkeavassa ympäristössä uuteen, erilaiseen, jännittävään tai pelottavaan kokemukseen, jossa elämyksen muodostavat vahvat kokemukset. Seikkailumatkailua ovat esimerkiksi kiipeily, koskenlasku ja maastosafarit. (Verhelä & Lackman 2003, 178 – 179.) Suomessa seikkailumatkat voidaan jaotella tutkimusmatkoihin, vaativiin seikkailumatkoihin sekä virkistysseikkailuihin. Suomalaiset ohjelmapalveluyritykset tarjoavat useimmin virkistysseikkailuja, joita ovat esimerkiksi vaellukset, kevyet koiravaljakkosafarit ja villieläinten tarkkailu. (Verhelä 2007, 18.)

2.2 Ohjelmapalvelujen laatu

Laadulla on kolme ulottuvuutta, joita ovat tekninen laatu, toiminnallinen laatu sekä vuorovaikutuslaatu. Teknisellä laadulla tarkoitetaan sitä osaa mikä näkyy asiakkaalle, eli tekniset laitteet ja välineet, joita käytetään palvelun tuottamiseen sekä kaikki muu minkä asiakas näkee, kuten toimintaympäristö, jossa palvelu toteutetaan, maisema sekä rakennukset ja muut rakennelmat. (Verhelä & Lackman 2003, 41.)

Toiminnallisella laadulla tarkoitetaan sellaisia asioita mitä asiakas ei näe, mutta ne tulevat esille, kun hän käyttää palvelua. Tällaisiin asioihin kuuluu se, miten asiakasta kohdellaan ja miten asiakas pystyy olemaan vuorovaikutuksessa ja toimimaan muiden asiakkaiden kanssa. Myös asiat, joita palvelutapahtumassa korostetaan sekä henkilökunnan tekninen ammattitaito kuu-

luvut toiminnalliseen laatuun. (Verhelä & Lackman 2003, 42.) Henkilökunnan teknisellä ammattitaidolla tarkoitetaan sitä, että henkilökunta hallitsee työprosessit ja osaa käyttää niihin tarvittavia laitteita sekä suoriutuu työtehtävistä teknisesti moitteettomasti. (Komppula & Boxberg 2002, 43.)

Vuorovaikutuslaadulla tarkoitetaan asiakkaan ja henkilökunnan välille syntyvää vuorovaikutusta, johon vaikuttavat henkilökunnan työmotivaatio ja käyttäytyminen, kommunikointi asiakkaiden ja muiden työntekijöiden kanssa, asiakaspalvelualltius ja ystävällisyys sekä se, miten henkilökunta puukeutuu ja millaista heidän kielenkäyttönsä on. Vuorovaikutuslaadun onnistumiseksi on jokaisen työntekijän annettava henkilökohtainen panos. Jotta päästään hyvään lopputulokseen, on tärkeää, että henkilökunta tunnistaa asiakkaan tarpeet ja reagoi niihin, sekä on läsnä ja keskittyy vain asiakkaaseen tai ryhmään, joka on sillä hetkellä paikalla. Asiakas aistii, jos henkilökunnan käyttö ei ole aitoa, joten on tärkeää, että henkilökunta on oma itsensä ja aito. (Verhelä & Lackman 2003, 42 – 43.)

Vuorovaikutuslaatuun vaikuttavat asiakaspalvelijan henkilökohtaiset ominaisuudet, mutta siihen vaikuttavat myös yrityksen tapa toimia ja tukea henkilöstöään. Jos henkilökunta on motivoitunut ja sitoutunut, sen toiminta vaikuttaa kaikkiin kolmeen laadun ulottuvuuteen. (Komppula & Boxberg 2002, 43.)

2.3 Ohjelmapalvelujen turvallisuus

Turvallisuus ohjelmapalveluissa koskee asiakkaita ja palvelua tuottavia henkilöitä, joille kaikille palveluun osallistuville sen tulee olla turvallista eikä siihen liity riskejä. Tärkeimpänä turvallisuuden vaikuttavat henkilökunnan osaaminen ja asenne, joiden tulee olla niin hyvät, että asiakkaalle ei aiheudu vaaraa palvelun toteuttamisessa. Henkilökunnan tulee olla ammattitaitoista ja tuntea alan turvamääräykset ja huolehtia, että jokainen noudattaa niitä. Henkilökunnan lisäksi turvallisuuden vaikuttavat laitteet ja välineet, joiden tulee olla asianmukaisessa kunnossa ja toimia ilman ongelmia, jolloin ne antavat asiakkaalle tuotteesta ja yrityksestä luotettavan kuvan. (Verhelä & Lackman 2003, 49 – 51.)

Hätätilanteiden varalta on tärkeää, että henkilökunta osaa toimia nopeasti ja asiantuntevasti. Hätätilanteita varten tulisi jokaisella tuotteella olla turvallisuussuunnitelma, johon kuuluu osana pelastus- ja pelastautumissuunnitelma ja ohjeet mahdollisiin vaaratilanteisiin ja onnet-

tomuustapauksiin. Ohjelmapalveluissa on tärkeää huomioida asiakkaan tunne turvallisuudesta. Asiakkaan tulisi tuntea olonsa turvalliseksi palvelun aikana eikä kokea pelkoa vaarasta. Palvelun tuottajan on tunnistettava asiakkaan pelko ja puututtava tilanteeseen. Ohjaajan omalla käytöksellä on suuri merkitys asiakkaalle, joten ohjaajan käytöksen tulee olla rauhallista eikä hän saa hätäntyä tilanteissa. Ohjelmapalvelun alussa on tärkeää kertoa asiakkaille ohjelman vaiheet ja turvallisuustekijät ja opastaa turvavälineiden käyttöön. Ohjelmapalvelun jälkeen ohjaajan ja asiakkaiden on hyvä keskustella ja käydä läpi asioita, jotka ovat aiheuttaneet pelkoa. (Verhelä & Lackman 2003, 50 – 53.)

Ohjelmapalvelujen turvallisuuteen vaikuttavia tekijöitä ovat

- palvelua järjestävä yritys
- palvelua ohjaava henkilöstö
- asiakkaat
- asenteet
- varusteet, välineet ja kalusto
- olosuhteet
- turvallisuussuunnittelu.

(Verhelä & Lackman 2003, 49.)

3 OHJELMAPALVELUJEN TUOTEKEHITYS

Matkailutuote on palvelu, jolle ominaista on, että asiakkaalle tarjotaan jotakin aineetonta, joka tuotetaan ja kulutetaan samanaikaisesti. Matkailutuote on matkailupaketti, joka koostuu viidestä komponentista, joita ovat kohteen vetovoimatekijät, kohteen palvelut, saavutettavuus, mielikuvat kohteesta sekä hinta. (Komppula & Boxberg 2002, 10 - 11.)

Matkailutuotteen käsite määritellään kokemukseksi, joka perustuu asiakkaan subjektiiviseen arviointiin. Matkailutuotteella on hinta ja se syntyy, kun asiakas osallistuu palvelun tuotantoprosessiin. Matkailuyritys luo tuotteen syntymiseen vaadittavat välttämättömät edellytykset, joita voidaan kuvata mallilla, johon kuuluu palvelukonsepti, palveluprosessi ja palvelujärjestelmä. Palvelukonsepti tarkoittaa asiakkaan tarpeista lähtevää tuotteen ideaa, joka pohjautuu asiakkaan primäärisiin ja sekundäärisiin matkustusmotiiveihin. Primäärinen motiivi on matkan tarkoitus ja sekundäärinen motiivi on se, miten ja minne matkustetaan ja myös, millaisia päätöksiä tehdään niissä rajoissa, jotka matkan tarkoitus mahdollistaa. Palveluprosessi viittaa toimintoihin, joiden on toimittava moitteettomasti, jotta palvelu voidaan toteuttaa ja palveluprosessin kuvaus sisältää varsinaisen matkailutuotteen kuvauksen. Palvelujärjestelmä koostuu kaikista ulkoisista ja sisäisistä resursseista, joita tarvitaan, jotta palveluprosessi voi tuottaa palvelun ja siihen kuuluvat Smithin määrittelemät matkailutuotteen osat, joita ovat: paikka, palvelut ja vieraanvaraisuus. (Komppula & Boxberg 2002, 21 - 23.)

Hyvän tuotteen ominaisuuksiin kuuluu, että tuotteeseen ovat tyytyväisiä kaikki siihen liittyvät osapuolet, asiakas, tuottaja sekä jälleenmyyjä tai välittäjä. Asiakkaalle hyvä tuote vastaa hänen odotuksiinsa tuotteesta ja jättää asiakkaalle positiivisen muistijäljen sekä tuottajasta luotettavan ja turvallisen kuvan. Hyvän tuotteen hinta-laatusuhteen ja saavutettavuuden täytyy myös olla kohdallaan. (Verhelä & Lackman 2003, 74 – 75.)

Tuottajan kannalta hyvä tuote on kannattava ja sitä on helppoa myydä sekä toteuttaa uudelleen, ja tuotteen jälleenmyynti on helppoa. Tuotteen myyminen asiakkaalle on vaivatonta ja asiakas haluaa ostaa tuotteen uudelleen. Hyvälle tuotteelle on määritelty selkeä kohderyhmä, tuote on pitkäikäinen ja erottuu kilpailijoiden tarjonnasta. Hyvän tuotteen ominaisuuksiin kuuluu myös, että kaikki tuotteen tuottamiseen ja toteuttamiseen osallistuvat saavat toimeentulon tuotteesta. (Verhelä & Lackman 2003, 75.)

Hyvä tuote on jälleenmyyjälle tai välittäjälle yksinkertainen ja helppo, joka on helposti myytävissä ja käy kaupaksi. Tuotteen hinnan on oltava sellainen, että tuote kannattaa taloudellisesti. Jälleenmyyjälle tai välittäjälle hyvä tuote on pitkäikäinen ja tuotteesta on tarpeeksi yksityiskohtainen selostus tuotteen varaamisen ja myymisen helpottamiseksi. Hyvä tuote on myös ympäristö- ja luontoystävällinen ja se tuo alueelle työpaikkoja ja muuta hyötyä. (Verhele & Lackman 2003, 75.)

3.1 Asiakassegmentointi

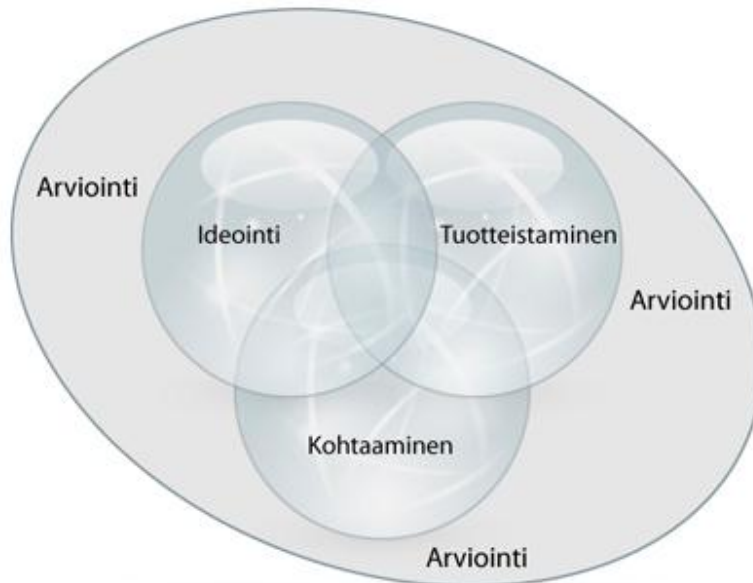
Tuotekehitysprosessissa asiakassegmentoinnilla on tärkeä merkitys, koska yritys ei voi tavoittaa kaikkia asiakkaita, joille tuote olisi sopiva, sillä erilaisilla asiakkailla on erilaisia tarpeita. Segmentointi tarkoittaa asiakkaiden ryhmittelyä keskenään homogeenisiin ryhmiin. Segmentoinnilla pyritään löytämään asiakasryhmiä, joilla on tarve samanlaisille tuotteille. Segmentoinnin avulla voidaan kehittää juuri sen asiakasryhmän tarpeita vastaavia tuotteita ja suunnitella tuotteiden saatavuusratkaisut kyseisen asiakasryhmän ostotottumusten mukaan. Myös markkinointiviestinnän toimenpiteet voidaan suunnitella ja toteuttaa niissä medioissa ja niillä välineillä, joilla kohderyhmä tavoitetaan tehokkaimmin. (Komppula & Boxberg 2002, 74 - 75.)

Segmentoinnin tarkoituksena on, että tuote on markkinoitavissa eri kohderyhmille eri tekijöitä korostamalla, tai sitten eri kohderyhmille markkinoidaan täysin erilaisia tuotteita. Tarkoitus on kuitenkin, että tuote on tarkoitettu kohderyhmälle ja se täyttää kohderyhmän vaatimukset. (Komppula & Boxberg 2002, 78.)

Segmentoinnin tärkeimmät kriteerit voidaan jakaa sosiodemografisiin tekijöihin, maantieteellisiin tekijöihin, psykologisiin tekijöihin sekä ostamista kuvaaviin tekijöihin eli milloin ostaa, kuinka usein, mitä arvostaa ja onko uskollinen asiakas. (Puustinen & Rouhiainen 2007, 172.) Sosiodemografisilla tekijöillä tarkoitetaan esimerkiksi ikää, sukupuolta, koulutusta, ammattia tai perheen elinkaaren vaihetta. Psykologisia tekijöitä ovat esimerkiksi persoonallisuus ja elämäntyyli. (Komppula & Boxberg 2002, 78.)

3.2 Tuotekehitysprosessi

Tuotekehitysprosessi (Kuvio 1) sisältää ideointia, tuotteistamista ja asiakkaan kohtaamista. Tuotekehitykseen kuuluvat yrityksen tavat toimia, asiakkaiden tavat toimia sekä paikalliset tavat toimia. (García-Rosell, Kylänen, Pitkänen, Tekoniemi-Selkälä, Vanhala & Korhonen 2010.)



Kuvio 1. Tuotekehitysprosessi (García-Rosell, Kylänen, Pitkänen, Tekoniemi-Selkälä, Vanhala & Korhonen 2010.)

Tuotekehityksen lähtökohtana on toimintaympäristö, joka on yritykselle liiketoiminta mahdollisuus. Tuotekehittäjälle on tärkeää toimintaympäristön hahmottaminen ja kilpailijoista erottuminen, joka tapahtuu niin, että luodaan omia tai laajempia kategorioita, hahmotetaan toimialoja toisin ja luodaan kestävästä kilpailuetua yhdessä eri osapuolten kanssa. Tuotekehittäjälle on tärkeää myös eri toimijoiden roolit, sillä asiakkaiden, kilpailijoiden ja muiden tärkeiden sidosryhmien avulla luodaan yhdessä merkityksiä ja rakennetaan toiminta-, tuotanto- ja kulutustapoja. Toimintaympäristön hahmottamisen ja toimijoiden roolien lisäksi on tärkeää huomioida toimintaympäristön haasteet ja mahdollisuudet, sillä kausivaihtelut ja muutokset toimintaympäristössä ovat tyypillisiä matkailualalla ja ne vaikuttavat alan kannattavuuteen ja kehittämismahdollisuuksiin. Muuttuvia tilanteita voidaan ennakoida ja niihin voidaan rea-

goida tuotekehityksen avulla. Tuotekehittäjällä onkin tärkeää tunnistaa omasta toimintaympäristöstä ne asiat, jotka tukevat tuotekehitystä. (García-Rosell et al. 2010.)

Menestystuotteen perusedellytyksiä ovat kannattavuus, tehokkuus, laatu ja turvallisuus, mutta kilpailuetua tuomaan tarvitaan kykyä ennakoida muutoksia, tarinallisuutta, kokemuksellisuutta, elämänmakuisuutta, paikallisuutta, erityisyyttä ja uskottavuutta. Tuotteella on oltava viesti, jonka asiakkaat tai yhteistyökumppanit kokevat henkilökohtaisesti. Tuotteen ytimenä on tarina, joka vetoaa tunteisiin ja kytkeytyy ihmisten elämään, elämisen tapaan ja käytäntöihin. Tuotteen prosessissa on tärkeää miten asiat tehdään ja erilaistuminen tapahtuu uusien tuotteiden kehittämisen lisäksi uusien toimintatapojen kehittämällä, jotka luodaan yhdessä eri osapuolten kanssa. Tuote rakentuu yhdessä, kun eri osapuolet kohtaavat ja se on aina vähän erilainen riippuen esimerkiksi asiakkaista ja oppaasta. Tuotteen tarinasta on tärkeää tehdä sellainen, joka sopii itselle, yhteistyökumppaneille ja toimintaympäristölle. Tärkeä osa tuotekehitystä on hinnoittelu, jota tehtäessä on pohdittava myös sitä, milloin ja mistä asiakas maksaa ja mitä hän saa mukaansa, sen lisäksi, että tuote on kannattava tuottajalle ja yhteistyökumppaneille. (García-Rosell et al. 2010.)

Tuotekehityksessä on tärkeää hahmottaa asiakas, asiakkaan rooli tuotteen tuottamisessa ja kuluttamisessa, sekä miten asiakasta ja markkinoita voitaisiin ymmärtää paremmin. Asiakkaan hahmottamisessa on tärkeää pohtia asiakkaita yhdistäviä tekijöitä, jonka avulla voidaan yksinkertaistaa markkinoita ja helpottaa tuotekehitystä. Jotta voidaan luoda sosiaalisesti, ekologisesti ja kulttuurisesti kestävä tuote sekä kestävä kilpailuetu, on asiakkuus ymmärrettävä laajasti ja tuotekehitykseen otettava mukaan paikalliset ihmiset ja työntekijät. Tuotekehityksessä on tärkeää ottaa asiakas mukaan tuotteen kehitykseen, jolloin hän itse pääsee rakentamaan omaa kokemusta. Myös muut toimijat, kuten muut yrittäjät, työntekijät, aluekehittäjät, viranomaiset, yhteistyökumppanit, paikallisväestö sekä kulttuurintuottajat on hyvä ottaa mukaan tuotteen tekemiseen. Näin tuotetta voidaan tarkastella eri tuottajien ja kuluttajien näkökulmasta. Tuotetta ideoidessa, tuotteistamisessa ja kohtaamisen suunnittelussa tulee huomioida tuotteen räätälöitävyys, persoonallisuus, yhteisöllisyys sekä kokemusten jaettavuus. Jotta tuotetta voidaan kehittää ja parantaa täytyy asiakastyytyväisyyttä tutkia, ja tärkeää onkin tarkastella asiakkaan toimintaa, kokemisen ja kuluttamisen aikana. Näin saadaan syvällisempää tietoa asiakkaasta, kuin esimerkiksi asiakastyytyväisyys lomakkeella. Markkinatiedon hankkimisessa myös verkostoitumisella on tärkeä merkitys ja esimerkiksi hyviä ideoita tuotekehitykseen voi löytyä trendiraporteista ja blogikirjoituksista. (García-Rosell et al. 2010.)

Tuotekehitysprosessin vaiheet ovat; ideointi, tuotteistaminen, tuotteen testaus, hinnoittelu, markkinointi ja myynti, toteuttaminen sekä palaute ja kehittäminen. Tuotteen tai palvelun ideointi vaiheessa voidaan käyttää monia eri menetelmiä, mutta niiden täytyy aina perustua asiakkaiden tarpeisiin ja yrityksen tai yrittäjän liikeideaan. Asiakkaiden tarpeista voidaan ottaa selvää esimerkiksi aiheesta tehtyjen tutkimusten avulla tai selvittämällä asiakkaiden tarpeita muiden yrittäjien kanssa tai itsenäisesti. Ideointi vaiheessa on hyvä tutustua vieraan yrityksen toimintaan, koska tällä tavoin tulee tutuksi eri toimintamallit ja saa uusia ajatuksia omaan toimintaan, joiden pohjalta voi kehittää omasta tuotteesta persoonallisen ja omaan toimintaympäristöön sopivan. (Verhelä & Lackman 2003, 76 - 77.)

Tuotteistaminen tarkoittaa uusien tuotteiden kehittämistä niin, että muokataan erilaisten paikkojen tarjoamat mahdollisuudet tuotteiksi ja niille annetaan hinta. Tuotteistamisen taustalla on usein jonkin kohteen resurssit tai jokin vetovoimatekijä, joka voi liittyä esimerkiksi paikkaan tai kulttuuriin. Niiden avulla luodaan edellytykset elämysten syntymiseen, jotka asiakkaat kokevat, kun tekevät jotakin, jossakin, jonkin aikaa ja johonkin hintaan. (Komppula & Boxberg 2002, 93.)

Palvelujen tuotteistaminen on tärkeää, koska valmis tuote, jolla on sisältöesittely ja hinta, myy paremmin kuin palvelu, jota ei ole tuotteistettu. Tuotteistettu palvelu antaa asiakkaalle selkeän kuvan palvelukokonaisuudesta ja siitä mitä hän aikoo ostaa. Tuotteistetulla palvelulla on hinta, jolla sitä on helppo myydä ja markkinoida ja usein myynnistä saatava kate on parempi. Valmis tuote myös leviää tehokkaammin muiden tietoon, kuin erilliset palvelut, joita ei ole tuotteistettu. Tuotteistamisen avulla palvelusta saadaan monipuolisempi, joka lisää tuotteen vetovoimaa sekä pidentää sen toimintakautta esimerkiksi sesonkiajan ulkopuolelle. Kun tuotteesta on tehty selkeä kuvaus ja annettu sille hinta, myös lainsäädännölliset asiat tulee huomioitua paremmin. Tuotteistamista tehdessä on tärkeää keskittyä tekemään tuotteesta aito ja yksinkertainen uskomalla omiin ideoihin ja kuuntelemalla asiakkaiden ideoita. Kopiaointia toisilta yrityksiltä ei kannata tehdä, koska silloin tuotteesta ei tule omannäköistä ja aitoa ja se näkyy tuotteesta asiakkaalle. (Maa- ja kotitalousnaisten keskus 1998.)

Toteutuksen suunnittelussa täytyy miettiä kokonaistavoitteet eli ne tekijät, jotka muodostavat asiakkaalle elämyksiä tuottavan kokemuksen ja näiden perusteella teeman, joka kertoo mihin pyritään ja on samalla markkinoinnin työkalu. Tuotteistamisessa tulee selvittää osanottajat ja heidän toiveet, huomioida aikatekijät, sää ja toimintaympäristö sekä sen asettamat vaatimuk-

set, miettiä käytettävät menetelmät ja lopuksi selvittää käytännön asiat, kuten luvat ja turvallisuusasiat. (Verhelä & Lackman 2003, 77 - 78.)

Tuotteen tai palvelun testaus ennen käyttöönottoa on tärkeää, koska näin saadaan selville mahdolliset puutteet ja voidaan korjata ne. Tuottajan itse tai oman henkilökunnan ei kannata testata tuotetta, koska silloin ei huomioida asiakkaiden erilaisuuden vaikutusta, vaan testaamiseen kannattaa ottaa ulkopuolisia ihmisiä, jotka toimivat asiakkaina. (Verhelä & Lackman 2003, 78.)

Tuotteen hinnoittelun täytyy perustua siihen, että tuote on kannattava. Hinnoittelussa kulut jaetaan muuttuviin kuluihin ja kiinteisiin kuluihin. Muuttuvia kuluja ovat henkilöstökulut, materiaali- ja raaka-ainekulut, ateriat ja muu tarjoilu, jotka kuuluvat hintaan, laitteiden ja välineiden käyttökulut, vuokrat muualta vuokrattavista varusteista ja välineistä sekä oheismateriaali, joka jaetaan asiakkaille. Kiinteitä kuluja puolestaan ovat markkinointi-, myynti- ja hallintokulut, pääomakulut, vuokrat, tietoliikenne ja vakuutukset. Muuttuvien ja kiinteiden kulujen lisäksi hintaan lisätään kate sekä arvonlisäverot ja viranomaismaksut. Katteeseen sisältyy yhteiset kulut, jotka koskevat yrityksen kaikkia tuotteita ja palveluja ja katteeseen täytyy sisältyä myös jakelutien kustannukset. (Verhelä & Lackman 2003, 82 - 83.)

Markkinointia ja myyntiä varten tehdään esittelymateriaalit, jotka voivat olla paperiesitteitä tai internet-sivuilla olevia esitteitä. Markkinoinnissa kannattaa verkostoitua ja tehdä yhteis-mainontaa muiden yritysten kanssa, jolloin säästetään esitteiden painokuluissa ja kotisivujen päivittämisessä. Messut ja näyttelyt ovat myös hyviä markkinointikeinoja. (Verhelä & Lackman 2003, 84.)

Tuotteen toteuttamisvaihe kertoo onko tuote onnistunut ja kannattaako sen kehittämistä jatkaa. Toteutus vaiheessa vuorovaikutuksella on tärkeä merkitys, koska se miten asiakkaiden kanssa työskentelee vaikuttaa paljon tuotteeseen ja kokemukseen, jonka asiakas saa. (Verhelä & Lackman 2003, 85.)

Tuotteen kehittämisen kannalta on tärkeää saada asiakkailta palautetta tuotteen toimivuudesta. Palaute voidaan kerätä esimerkiksi palautelomakkeella, mutta myös suullisesti tai tarkkailemalla asiakkaita ja heidän reaktioitaan tuotteen toteuttamisen aikana. (Verhelä & Lackman 2003, 85.)

Palvelun tuottajan tulee tehdä tuotteesta blueprinttaus eli tuotanto- ja kulutuskaavio, jolla varmistetaan tuotteen toimivuus. Myös tuoteseloste tai tuotekortti on hyvä tehdä henkilökuntaa ja jälleenmyyjiä varten, jotta tuotetta osataan esitellä ja myydä asiakkaille ja laatutaso pysyy samana. (Verhelä & Lackman 2003, 79.)

Tuotekortista käy ilmi yksityiskohtaiset tiedot kuten

- tuotteen nimi ja lyhyt kuvaus
- käyttötarkoitus ja asiakkaan hyöty
- markkinat ja asiakkaat
- sisältö ja asiakaspalvelut
- markkinointiviestintä
- jakelu ja saatavuus
- hinta
- lisäpalvelut
- asiakaspalaute.

(Verhelä & Lackman 2003, 79.)

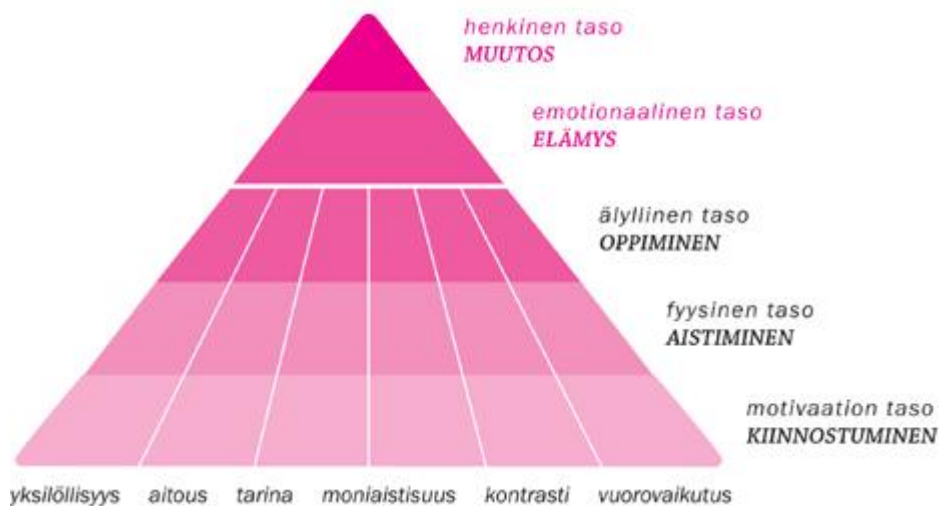
3.3 Tuotteen elinkaari

Kaikilla tuotteilla on elinkaari, jonka pituuteen vaikuttavat palvelun luonne ja alan trendit sekä muoti-ilmiöt. Tuotteen elinkaaren vaiheita ovat esittelyvaihe, kasvuvaihe, kypsyysvaihe, kyllästymisvaihe sekä loppuvaihe. Esittelyvaiheessa tuote on vielä tuntematon ja se lanseerataan markkinoille. Tässä vaiheessa on tärkeää tehdä tuote tunnetuksi hinnoittelun, kaupallisen viestinnän ja myynninedistämisen avulla, sekä löydettävä oikeanlaiset myyntikanavat ja myyjät. Esittelyvaiheella on tärkeä merkitys, koska sen jälkeen tuotteella alkaa kasvuvaihe, jos lanseeraus on onnistunut ja tuotteesta ollaan kiinnostuneita. Kasvuvaiheessa keskitytään parantamaan tuotteen laatua ja kehittämään asiakasuskollisuutta. Kypsyysvaiheessa tuote on tunnettu ja sen alkuviehätys alkaa olla jo ohi, jolloin on tärkeää uudistaa tuotetta ja markkinoida sitä eri kohderyhmille. Kyllästymisvaiheessa tuote ei enää kiinnosta asiakkaita, koska se ei enää vastaa heidän tarpeitaan tai se on pois muodista. Ennen loppuvaihetta tuotetta voi-

daan yrittää parantaa vastaamaan asiakkaiden tarpeita, mutta jos tuote ei kannata parannuksista huolimatta, sen tuottaminen lopetetaan. (Albanese & Boedeker 2002, 147 - 149.)

3.4 Tuotteen elämyksellisyys

Rovaniemen Elämysteollisuuden osaamiskeskus määrittelee, että elämys on positiivinen, muistijäljen jättävä, yleensä ainutkertainen ja henkilökohtainen kokemus. (Lapin Elämysteollisuuden osaamiskeskus 2009.)



Kuvio 2. Elämyskolmiomalli (Lapin elämysteollisuuden osaamiskeskus 2009.)

LEO eli Lapin elämysteollisuudenosaamiskeskus on kehittänyt elämyskolmion (Kuvio 2), jonka avulla voidaan edistää tuotteen elämyksellisyttä. Elämyskolmiota voidaan tarkastella kahdesta näkökulmasta, joita ovat tuotteen elementit ja asiakkaan kokemus. Elämyskolmion mukaan elämyksellinen tuote sisältää kuusi elementtiä, joita ovat yksilöllisyys, aitous, tarina, moniaistisuus, kontrasti ja vuorovaikutus. (Lapin elämysteollisuuden osaamiskeskus 2009, Elämyskolmio.)

Tuotteen yksilöllisyys tarkoittaa, että tuote on ainutlaatuinen ja ainutkertainen. Tuote on asiakaslähtöinen ja se voidaan räätälöidä jokaisen asiakkaan mieltymysten ja tarpeiden mukaan. Aitous tarkoittaa tuotteen uskottavuutta, joka voi olla esimerkiksi alueen elämäntapaa tai kulttuuria. Aidon tuotteesta tekee, jos asiakas kokee sen uskottavana ja aitona. Tarina on

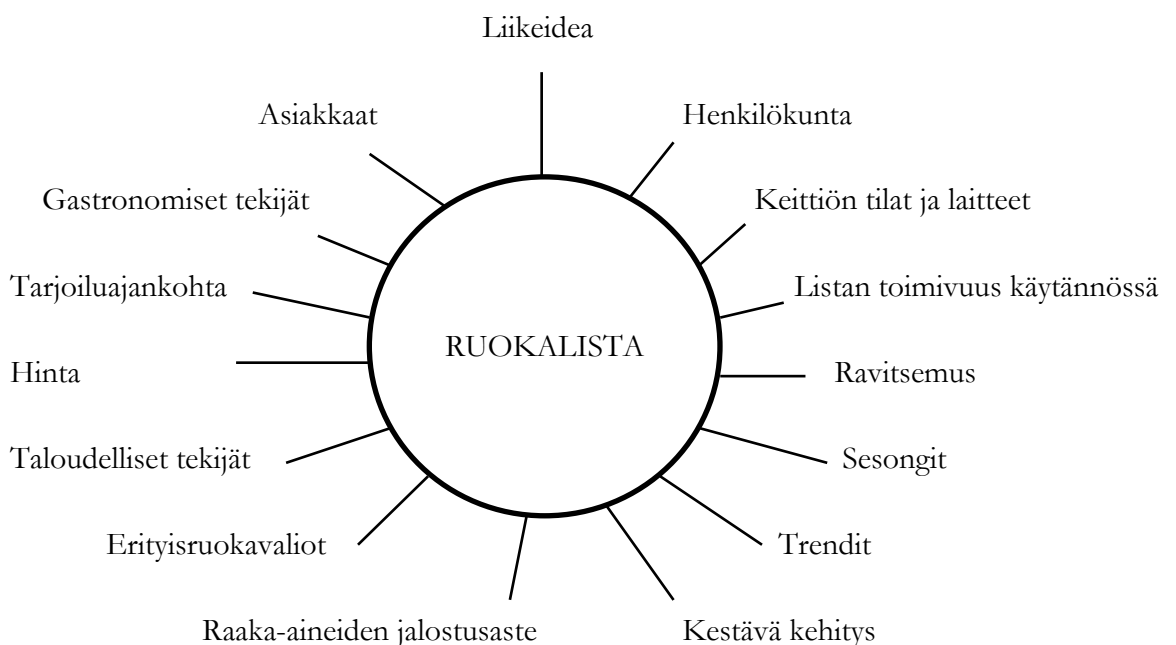
tuotteen juoni, joka antaa tuotteelle ja kokemukselle sosiaalisen merkityksen ja sisällön, ja myös asiakkaalle syyn kokea tuote. Tarinalla kerrotaan asiakkaalle mitä tehdään ja missä järjestyksessä ja yhtenäinen tarina tekee kokemuksesta tiiviin ja mukaansatempaavan. Moniaistinen tuote tarjoaa visuaalisuutta, tuoksua, äänimaailmaa, makua ja tuntoaistimuksia. Se on koettavissa mahdollisimman monin aistein. Kontrasti tuote on erilainen ja se on asiakkaalle jotakin uutta, eksoottista ja tavallisesta poikkeavaa, joka mahdollistaa oman itsensä näkemisen eri näkökulmasta ja vapauttaa näkemään ja kokemaan vapaana arjen rajoituksista ja totumuksista. Vuorovaikutuksella tarkoitetaan vuorovaikutusta tuotteen ja muiden käyttäjien kanssa, ja siihen liittyy olennaisena osana yhteisöllisyyden tunne. (Lapin elämysteollisuuden osaamiskeskus 2010, Elämyksen elementit.)

Elämyskolmio jaetaan viiteen eri kokemuksen tasoon, joita ovat motivaation taso, fyysinen taso, älyllinen taso, emotionaalinen sekä henkinen taso. Motivaation tasolla asiakkaan kiinnostus herätetään, jolloin asiakkaalle luodaan odotuksia tuotteesta, sekä halua ja valmiutta osallistua ja kokea. Fyysisellä tasolla asiakas ottaa tuotteen vastaan, kokee, tuntee, havaitsee ja tiedostaa. Älyllisellä tasolla asiakas päättää onko tyytyväinen tuotteeseen. Emotionaalisella tasolla asiakas kokee elämyksen ja positiivisen tunteen, joka on merkityksellinen. Henkisellä tasolla asiakas kokee muutoksen fyysisessä olotilassa, mielentilassa tai elämäntavassa. (Lapin elämysteollisuuden osaamiskeskus 2010, Kokemuksen tasot.)

4 MENUSUUNNITTELU

Ruokalistan suunnittelun lähtökohtana ovat aina yrityksen liikeidea, joka vastaa kysymyksiin mitä, kenelle ja miten sekä kohderyhmä eli asiakkaat. Suunnitteluvaiheessa on tunnettava asiakkaat ja heidän erityistarpeet ruokalistan suhteen. Ruokalistan suunnittelijan täytyy tuntea myös raaka-aineet ja ruoanvalmistukseen käytettävät menetelmät. Ruokalistatyyppejä ovat esimerkiksi lounas- ja päivällislistat, á la carte-listat ja kiertävät ruokalistat. (Ruokalistasuunnittelu 2006.) Ruokalistan suunnitteluun vaikuttavia tekijöitä on kuvattu kuvion (Kuvio 3) avulla.

Ruokalistan suunnittelussa tärkeitä asioita ovat gastronomiset tekijät eli aistinvaraiset ominaisuudet, joita ovat ruoan maku, väri, rakenne ja tarjolle asettelu. Ruoan värit tekevät asiakkaalle ensivaikutelman ruoasta ja väreillä saadaan ruoasta houkuttelevan näköinen. Esimerkiksi värikkäillä kasviksilla saadaan ruoasta värikäs ja houkutteleva, mutta samalla myös terveellinen. Houkuttelevia värejä ovat punainen, oranssi, ruskea, vaaleanpunainen, keltainen ja vaalean vihreä. Myös ruoan rakenne ja muoto ovat tärkeitä, koska ne vaikuttavat ensivaikutelman syntymiseen. (Ruokalistasuunnittelu 2006.)



Kuvio 3. Ruokalistan suunnitteluun vaikuttavat tekijät. (Saarela, Hyvönen, Mättälä & Wright 2010, 347.)

Juhlaruoan suunnittelussa raaka-aineilla on suuri merkitys ja raaka-aineiden tulee olla tuoreita ja ensiluokkaisia. Ruokalistan suunnittelussa täytyy huomioida myös ruoan tarjoiluun liittyvät asiat. Ruoan tarjoilussa on huomioitava kuumien ja kylmien ruokien tarjoilu oikean lämpöisinä sekä ruoan tarjoilutapa ja pöydän kattaminen. Juhlan aihe määrää tarjottavien ruokalajien määrän. Esimerkki ruokalajien tarjoamisjärjestyksestä:

1. alkuruoka, pääruoka, jälkiruoka, kahvi
2. keitto, pääruoka, jälkiruoka, kahvi
3. alkupalat, keitto, kalaruoka, pääruoka, jälkiruoka, kahvi
4. alkuruoka (esimerkiksi alkupalat tai salaatti), etukeitto/liemi, kalaruoka, välijälkiruoka, pääruoka, juusto, jälkiruoka, kahvi. (Maa- ja kotitalousnaisten keskus 1998, 33.)

Menuuun suunnittelu kannattaa aloittaa valitsemalla pääruoka ja miettiä, montako liha- ja kalaruokaa haluaa tarjota. Jos tarjoaa keittoa, niin sen tyyppi ja raaka-aineet kannattaa valita vastasen jälkeen, kun on valinnut pääruokien raaka-aineet. Näiden jälkeen voidaan päättää alkuruoat ja väliruoat, jos niitä haluaa tarjota. Myös kasvisruokavaihtoehdot tulee huomioida. Pääruoissa ja keitossa ei kannata käyttää samoja raaka-aineita. Jälkiruoka valitaan sopivaksi muuhun menuun, jos alkuruokana on lämmintä, niin jälkiruokana kannattaa tarjota kylmää. (Määttä, Nuutila & Saranpää 2008, 50.)

Menuuun suunnittelussa kannattaa huomioida vuodenaika, eli kesällä tarjotaan mieluummin kylmä ateria ja talvella kuuma ateria. Raaka-aineiden käytössä kannattaa välttää niiden toistoa, eli samoja raaka-aineita ei monessa ruokalajissa. Samantyyppisiä ruokia kannattaa myös välttää samalla aterialla, esimerkiksi jos alkuruokana tarjotaan keittoa, niin jälkiruoan tulee olla jokin muuta kuin keittoa. Paistettuja ja kuorrutettuja ruokia ei kannata tarjota peräkkäin. (Pakarinen & Salakari 1998, 15 – 16.)

Kaikki eivät voi syödä kaikkea, joten ruokalistaa suunniteltaessa tulee ottaa huomioon myös erityisruokavaliot ja ruoka-aine allergiat. Tavallisimpia erityisruokavalioidia ovat laktoosi-intoleranssi, keliakia ja diabetes. Yleisimpiä allergioita aiheuttavia ruoka-aineita ovat eri sitrushedelmät, kala, äyriäiset, kananmuna, pähkinät ja mantelit, herne, papu, selleri, palsternakka, tomaatti, raakaiset hedelmät ja juurekset, hunaja, mansikka ja suklaa. (Maa- ja kotitalousnaisten keskus 1998, 38 – 39.)

Juhlaruoan tarkoituksena on tuottaa asiakkaalle elämys niin, että se vaikuttaa kaikkiin aisteihin. Elämyksellisen ruoasta tekevät sen hyvä maku, houkutteleva ulkonäkö, kaunis asettelu ja esillepano, hyvä rakenne ja herkullinen tuoksu. Ruokaelämykseen vaikuttavat myös ruokailutilan sisustus ja kattaus, ruokailuympäristön tunnelma ja esteettisyys, musiikki ja palveluhenkilöstö. (Määttä, Nuutila & Saranpää 2008, 72.)

Ruokatuotannon toteutuksessa on tärkeää toimia laatutavoitteiden mukaan niin, että toimitaan ateriasuunnittelun mukaan ja käytetään laadukkaita raaka-aineita. Varastoinnissa, valmistuksessa, säilytyksessä, kuljetuksessa, kuumennuksessa ja tarjoilussa on noudatettava elintarvikemääräyksiä, ja varmistettava ruoan turvallisuus ja hygienia. (Määttä, Nuutila & Saranpää 2008, 72.)

Ruokalajit kirjoitetaan ruokalistakorttiin eli menukorttiin, josta vieraat näkevät mitä on tarjolla. Menukortissa tulee olla esillä pääraaka-aine sekä sen valmistustapa, jos se on normaalista valmistustavasta poikkeava. Myös mausteet ja merkittävien tai arvokkain lisäke mainitaan, esimerkiksi arvokas kastike, joka vaikuttaa paljon ruoan makuun. Menukortti kirjoitetaan suomeksi, jos vieraat ovat suomalaisia ja sen teksti on kaunista ja puhuttelevaa. (Määttä, Nuutila & Saranpää 2008, 51.)

Jotta aterialta saadaan hyvä kokonaisuus, tulee suunnittelussa ottaa huomioon

- asiakkaan toiveet ja budjetti
- tilaisuuden luonne
- vieraiden erityistarpeet
- raaka-ainevalinnat
- valmistus- ja esillepanotavat
- keittiön resurssit
- eri uskontokuntiin kuuluvat vieraat
- ravitsemus- ja erityisruokavaliot
- menu ja sen kieliasu
- buffetpöydän ruokien järjestys.

(Määttä, Nuutila & Saranpää 2008, 41.)

4.1 Juomasuunnittelu

Juhlissa täytyy olla myös juotavaa ja usein juhlissa tarjotaan useampaa eri juomaa, riippuen juhlasta. Jos juhlissa tarjotaan alkoholia, täytyy tarjolla olla myös alkoholiton vaihtoehto. Juhlan alussa voidaan tarjoilla tervetulomalja, jolla toivotetaan vieraat tervetulleiksi juhliin. Tervetulomaljalla on myös tarkoitus nostaa ruokahalua. Juhlissa kuuluu olla myös onnittelumalja, joka voidaan tarjoilla henkilökohtaisesti tarjottimelta tai seisovasta pöydästä. Ruoalla voidaan tarjota ruokasnapsit ja viiniä. Ruoan jälkeen tarjotaan kahvia, jonka kanssa voi olla vaikkapa konjakkia tai likööriä. Myös boolia voidaan tarjoilla ruokailun jälkeen. (Maa- ja kotitalousnaisten keskus 1996, 37.) Ruoan kanssa voidaan tarjota myös viinin sijaan olutta ja erityisesti suomalaisessa pitopöydässä parasta ruokajuomaa ovat kotikalja tai sahti. Myös vettä tulee olla aina tarjolla. (Pakarinen & Salakari 1998, 34.)

Aterian ja juomien laadun ja hinnan tulee olla sopivia toistensa kanssa niin, että yksinkertaisen aterian kanssa tarjotaan yksinkertainen juoma ja hienon aterian kanssa tarjotaan hieno juoma. Oluiden ja ruokaryppyjen kanssa ei tarjota laadukkaita viinejä. Jos tarjotaan viinejä, niin niiden järjestyksessä tulee noudattaa tiettyä järjestystä, eli kevyet viinit tarjotaan ennen täyteläisiä viinejä, kuivat ennen makeita, nuoret ennen vanhoja ja yksinkertaisemmat ennen laadukkaampia. (Määttä, Nuutila & Saranpää 2008, 58.)

Juomasuunnittelussa huomioitavia asioita ovat:

- tilaisuuden luonne
- henkilömäärä
- ajankohta
- asiakkaan toiveet ja budjetti
- tarjottavat ruokalajit.

(Määttä, Nuutinen & Saranpää 2008, 58.)

4.2 Tarjoilu

Ruoka voidaan tarjoilla joko lautas- tai vatitarjoiluna tai seisovasta pöydästä. Lautastarjoilu on kätevä tarjoilutapa, jos asiakasmäärä on melko pieni. Lautastarjoilu on myös nopea tapa tarjoilla ja siinä säästetään aikaa, koska tarjoilija vie annoksen asiakkaalle ja hakee pois tyhjän lautasen. Lautastarjoilussa voidaan myös panostaa ruoan asetteluun ja ulkonäköön. Vatitarjoilu on hieman monimutkaisempi, koska silloin tarjoilija joutuu käymään pöydässä useamman kerran. Vatitarjoilussa käytetään teräs tai alpakka vateja, jotka ovat soikeita tai neliskulmaisia. Seisova pöytä on kätevä ja joustava tarjoilutapa, koska asiakkaat voivat valita itse omassa tahdissaan mitä haluavat syödä. Seisovan pöydän suunnittelussa on tärkeää huomioda, että pöytä on näyttävä ja herkullinen. Pöytää kierretään yleensä myötöpäivään, joten tarjottavat tulee laittaa oikeaan järjestykseen ja niin, että asiakkaan on helppo nähdä mitä pöydässä on tarjolla. (Mykkänen & Ursin 2006, 27 – 40.)

Seisovaa pöytää eli buffetia käytetään usein tarjoilumuotona ja se sopii hyvin moneen eri tilanteeseen. Buffet toimii hyvin, jos siinä on esimerkiksi kolme ruokalajia tarjottavana, mutta jos ruokalajeja on enemmän, niin se hidastaa tilaisuuden kulkua, koska vieraat joutuvat odottamaan ruokia. Jos kuitenkin kaikki ruokalajit tarjoillaan buffettarjoiluna, niin pöydässä on oltava tarpeeksi aloituspisteitä, jotta ruoan haku toimii eivätkä vieraat joudu jonottamaan pitkään. Buffetin toimivuuteen vaikuttaa myös sijainti, joten pöydän tulee olla lähellä ruokailutilaa, jotta vieraiden on helppo hakea ruokaa. Myös henkilökunnalla täytyy olla hyvä huoltoyhteys pöytään, jotta pöytä pysyy siistinä ja kauniina, eikä ruoka pääse loppumaan kesken. Henkilökunnasta joku vastaa buffetpöydän täydentämisestä sekä kertoo vieraille mitä pöydässä on tarjolla. Koska buffetissa on tarjolla useita eri vaihtoehtoja, voivat vieraat itse valita mitä haluavat syödä ja minkä verran. Buffet on hyvä myös siitä syystä, että sillä säästetään henkilöstökuluissa, koska ei tarvita niin montaa ihmistä tarjoilemaan. Buffet voidaan järjestää pieneenkin tilaan ja pöytä voidaan laittaa näyttäväksi, joten se sopii mainiosti erilaisiin teema-juhliin. (Määttä, Nuutila & Saranpää 2008, 111 – 112.)

4.3 Juhl palvelun suunnittelu

Juhl palvelun suunnittelussa on otettava huomioon monta eri asiaa, kuten juhlapaikka sekä asiakkaan toiveet. Paikkaan, jossa juhla on tarkoitus järjestää, on hyvä tutustua heti suunnittelun alussa, jotta nähdään tilat, kuten keittiö ja vesipisteet ja vältytään yllätyksiltä myöhemmin. Jotta juhla täyttäisi asiakkaan toiveet ja olisi ainutkertainen, on aluksi selvitettävä asiakkaan toiveet ja lähdettävä liikkeelle siitä mitä asiakas haluaa. Juhl palvelun suunnittelu alkaa asiakkaan tapaamisella, jolloin selvitetään hänen toiveensa sekä budjetti. Tämän jälkeen tutustutaan paikkaan, jossa tilaisuus järjestetään ja tehdään alustava suunnitelma tilaisuudesta, jonka jälkeen asiakkaalle lähetetään tarjouskirje. Jos asiakas hyväksyy suunnitelman, tehdään vielä tilauksen vahvistaminen ja tilausmääräys. Lopuksi tehdään työsuunnitelma, eli päätetään mitä tehdään ja milloin tehdään. Seuraavia vaiheita ovat ruokatuotannon ja tarjoilun suunnittelu, hankinta, tuotanto, kuljetus, tilaisuuden toteutus sekä lopuksi jälkityöt. (Määttä, Nuutila & Saranpää 2008, 10 – 11.)

5 GOVUOKATIN JA TOIMINTAYMPÄRISTÖN KUVAUS

GoVuokatti on vuonna 2007 perustettu ohjelmapalveluyritys, joka sijaitsee keskellä Vuokatin matkailukeskusta, Holiday Club Katinkullan edustalla. Aiemmin yritys toimi nimellä Rtg Active Oy, mutta se muuttui GoVuokatiksi kesällä 2012, jolloin samalla yrityksen toiminta laajeni majoitusvälitystoimintaan. Yrityksen perustajana toimi Taneli Sutinen, joka oli toimitusjohtajana elokuuhun 2012 saakka. Elokuusta 2012 alkaen toimitusjohtajana on ollut Heli Lehmusvuori.

GoVuokatin palvelutarjontaan kuuluvat

- mökit ja lomahuoneistot
- hotellit
- ohjelmapalvelut
- harrasteet
- kuljetukset
- ravintolapalvelut
- kokoukset ja illanvietot
- pääsyliput Vuokatin tapahtumiin.

(Vuokatti 2012.)

GoVuokatti tarjoaa vauhdikkaita aktiviteetteja koko perheelle ympäri vuoden. Yritys tarjoaa ohjelmapalveluja ryhmille ja polttariporukoille. Sulanmaan kaudella on mahdollisuus kokeilla esimerkiksi ohjattua paintballia, frisbeegolfia, vetouisteluretkiä sekä offroadmaastoautosafareita. Talvikaudella tarjontaan kuuluvat moottorikelkkasafarit, pilkkiretket sekä kelluntaa jäiden seassa. GoVuokatin safaritalolla toimii vuokraamo, josta saa vuokrattua välineitä monenlaisiin aktiviteetteihin, kuten polkupyöriä, frisbeegolfkiekkoja, rullaluistimia, retkiluistimia, skoottereita, moottorikelkkoja ym. GoVuokatilla on myös upeita kohteita, joissa voidaan järjestää unohtumattomia tapahtumia. Kohteisiin kuuluvat Camp Puikkokoski, joka sijaitsee Kontiomäessä ja Ärjä Oulujärvellä. (GoVuokatti 2012.)

Camp Puikkokoski on tukkilaishenkinen metsäkämppä (Kuva 1), joka sijaitsee Kontiomäessä, noin puolen tunnin ajomatkan päässä Vuokatista ja Kajaanista. Alun perin Puikkokosken kämppä on rakennettu Puolangan Tulijärvelle vuonna 1952, josta se on siirretty vaiheittain Kontiomäkeen vuosina 1955 - 1958. Rakennukseen on tehty kunnostus- ja muutostöitä eri vaiheissa kuten ulkomaalaus, ikkunat, takka ja sähköt. Pihapiirissä oleva kelosauna on rakennettu 1984. Kämpäsavotat ovat loppuneet vuonna 1965 ja tukkien uitto Miesjoessa on päättynyt vuonna 1956. Rtg Active Oy vuokrasi Puikkokosken ja sen ympärillä olevan 4200 hehtaarin maa-alueen UPM:ltä vuonna 2009.



Kuva 1. Camp Puikkokosken päärakennus. (GoVuokatti 2012.)

Päärakennuksen tupaan mahtuu ruokailemaan noin 80 henkeä ja yöpymispaikkoja on noin 14 hengelle. Päärakennuksessa on tupa (Kuva 2), keittiö, wc: t, 3 makuuhuonetta, joista kahdessa kerrossänkyvuoteet kuudelle ja yhdessä kahdelle. Pihapiirissä on sauna (Kuva 3), ulko-huussi ja nuotiopaikka. Kelohonkaiseen saunarakennukseen mahtuu saunomaan 12 henkilöä kerrallaan ja lisäksi saunarakennuksessa on kylpyhuone sekä takkahuone. Puikkokosken tilalla on myös metsästysoikeutta 4200 hehtaarin alueelle ja käytössä ovat myös Miesjoki ja lampia. Puikkokoskella järjestetään esimerkiksi perhejuhlia, illanviettoja ja virkistyspäiviä sekä erämaasafareita moottorikelkoilla, mönkijöillä ja huskyvaljakoilla. (GoVuokatti 2012.)



Kuva 2. Päärakennuksen tupa. (GoVuokatti 2012.)



Kuva 3. Kelohonkainen saunarakennus. (GoVuokatti 2012.)

5.1 Toimintaympäristö

Tuotekehitysprosessissa on tärkeää, että tuotekehittäjä hahmottaa toimintaympäristön ja erottuu kilpailijoista. Toimintaympäristöstä on tärkeää myös hahmottaa asiat, jotka tukevat tuotekehitystä. Kainuun alueella toimii useita yrityksiä, joissa on mahdollisuus viettää perhejuhlia. Monet yrityksistä tarjoavat pitopalvelua ja majoitusta, jotkut myös ohjelmaa. Alueella ei ole kuitenkaan yhtään ohjelmapalveluyritystä, joka järjestäisi myös juhlia. Selvitin muutamaa kilpailevan yrityksen Kainuun alueella.

5.1.1 Kilpailevia yrityksiä Kainuun alueella

Tärkeimmät kilpailevat yritykset ovat Heikkilän Tila, Kalevala Spirit ja Hotelli Kalevala yhdessä, Loma Rinteelä, Maanselän Etappi sekä Ravintola Kippo. Seuraavana esitellään lyhyesti tärkeimmät kilpailevat yritykset Kainuun alueelta.

- Heikkilän Tila

Heikkilän Tila on Sisko ja Paavo Heikkisen vuonna 1994 perustama maaseutumatkailuyritys, joka sijaitsee Sotkamon Ohravaarassa. Heikkilän Tila tarjoaa majoitusta, pitopalvelua ja kotiruokapalvelua sekä mahdollisuuden juhlien viettoon tilalla. Tilalla toimii pitopirtti ja pirttikahvila. Yrityksen toimintaan kuuluu myös marjanviljely. (Heikkilän Tila 2012.)

- Kalevala Spirit ja Hotelli Kalevala

Kalevala Spirit ja Hotelli Kalevala sijaitsevat Kuhmossa. Yritykset yhdessä tarjoavat mahdollisuuden pohjolaishenkisiin juhliin, sisältäen majoituksen, ohjelmat ja ravintolapalvelut. Kalevala Spirit ja Hotelli Kalevala tarjoavat majoitusta sadalle henkilölle ja lisäksi kesällä on mahdollisuus majoittua hirsimökkeihin. Hotelli Kalevala sijaitsee 3 km:n päässä Kuhmon keskustasta Kalevalankankaalla. Korkeatasoisessa loma- ja kokoushotellissa on 44 kahden hengen huonetta, 3 sviittiä, ravintola, kokoustiloja sekä

wellness-osasto. Kalevala Spirit on Kalevala henkinen elämyspuisto Kuhmossa ja tarjoaa tilat juhliin 120 hengelle. (Ikimuistoiset häät Kainuun sydämessä 2012.)

- Loma Rinteelä

Loma Rinteelä on Tuula ja Eelis Määtän omistama vuonna 1981 perustettu matkailuyritys Sotkamossa, 30 km Vuokatista. Loma Rinteelä tarjoaa majoitusta, pitopalvelua, kokous/koulutuspaketteja sekä mahdollisuuden metsästyksen, kalastukseen, marjastukseen, sienestykseen ja ratsastukseen. Loma Rinteelässä on useita mökkejä sekä mm. maa- ja savusaunat ja kota. (Loma Rinteelä 2012.)

- Maanselän Etappi

Maanselän Etappi on Airi ja Erkki Immosen omistama vuonna 1982 perustettu maa-laishenkinen matkailuyritys Sotkamon Maanselässä. Maanselän Etapin tarjontaan kuuluvat majoitus, ruokailut, kokoukset, juhlat, pitopalvelu, leirikoulut ja kotieläinpiha. Yritys toimii ympärivuotisesti ja tarjoaa mahdollisuuden monenlaisiin harrasteisiin, kuten retkeilyyn, hiihtoon, kalastukseen, metsästyksen, poroajeluun ja moottorikelkkailuun. Maanselän Etapissa on myös Taikakota sekä savu- ja puulämmitteinen sauna. (Maanselän Etappi 2012.)

- Ravintola Kippo

Ravintola Kippo on kainuulainen savupirttiravintola Sokos Hotel Vuokatin yhteydessä. Ravintola Kippo tarjoaa kainuulaiseen ruokaperinteeseen kuuluvia ruokia ja juomia. Ravintolassa on asiakaspaikkoja 80 sekä 12 hengen Kammari. Ravintolassa on myös baari, esiintymiskoroke, videotykki ja valkokangas. (Kippo 2012.)

5.1.2 Paikalliset yhteistyökumppanit

Lähialueella toimii useita hyviä yrityksiä, joiden tuotteita on suunnitelmassa. Yritykset sijaitsevat Sotkamossa ja Kajaanissa, joten tuotteet ovat paikallisia ja tukevat häämenujen paikallisruoka periaatetta ja kainuulaista ruokakulttuuria. Tässä luvussa esitellään tärkeimmät yhteistyökumppanit, joita ovat Huuskolan Jäätelö, Pekka Heikkinen ja Kumppanit sekä Vuokatin Viini.

- Huuskolan Jäätelö

Huuskolan Jäätelön tila sijaitsee Vuokatissa Huuskonniemellä. Yritys valmistaa jäätelöä ja sorbetteja Maatalon jäätelö-konseptin mukaan oman tilan maidosta sekä käyttää tuotteissa lähialueen raaka-aineita. Huuskolan Jäätelön tilalta saa myös raakamaitoa, rasvatonta homogenoimatonta maitoa, juustomaitoa sekä ternimaitoa. Yritys valmistaa jäätelömakuja sesonkien mukaan, ja makuihin kuuluvat esimerkiksi marjajäätelöt. (Huuskolan Jäätelö 2012.)

- Pekka Heikkinen & Kumppanit

Pekka Heikkinen & Kumppanit on Kajaanissa toimiva leipomo ja kahvila, jolla on pitkä historia. Leipomon on perustanut Pekka Heikkinen 1920-luvulla, jonka jälkeen leipomossa on toiminut useita leipureita ja reseptit ovat kehittyneet. Leipomon ohjenuorana on ollut Kainuulainen ruokaperinne ja tunnettuja tuotteita ovat esimerkiksi puu-uunileipä ja tervakonvehti. Vuonna 2003 yritys vietti 90-vuotisjuhlaa. Leipomo leipoo makeat ja suolaiset herkut arkeen ja juhlaan. (Pekka Heikkinen & Kumpp. 2012.)

- Vuokatin Viini

Vuokatin Viini on Vuokatissa toimiva viinitila, jonka tuotteisiin kuuluvat marjaviinit, kuohuviinit, siiderit, glögit, mehut, hillot, hirvenlihat, salaatikastikkeet, siirapit ja sinapit. Tuotteiden raaka-aineena käytetään marjoja, joita kasvatetaan Vuokatin Viinin omalla tilalla sekä Kainuun ja Pohjois-Karjalan viljelmien marjoja. Vuokatin Viinin tilalla toimii viinimyymälä sekä näköalaravintola. (Vuokatin Viini 2012.)

5.2 Tuotteeseen vaikuttavat perinteet ja trendit

Tässä luvussa esitellään häätuotteeseen vaikuttavia perinteitä ja trendejä. Häätuote sisältää kolme menua, joissa näkyvät kainuulainen ruokakulttuuri ja tervaperinne. Häätuotteen suunnittelussa on otettu huomioon myös tämän päivän ja tulevaisuuden trendejä matkailussa, joita ovat kestävä kehitys ja paikallisuus.

5.2.1 Hääperinne Suomessa

Suomessa luterilainen vihkiminen tuli pakolliseksi valtakunnan laissa vuonna 1734 ja siviilivihkimisestä tuli mahdollinen vuonna 1917. Ennen vanhaan kosijan täytyi pyytää lupa avioliittoon naisen isältä, mutta myöhemmin tapa muuttui ja 21 vuotta täyttänyt nainen sai mennä avioliittoon ilman isän suostumusta. Avioliittoluvan pyytämistä naisen isältä kuitenkin jatkettiin vielä 1900-luvun lopulle saakka kohteliaan tavan vuoksi. Ennen avioliittoon vihkimistä parin täytyy toimittaa avioliiton esteiden tutkinta, joka ennen oli nimeltään kuulutus. Ennen vanhaan suosituimpia hääkuukausia olivat syksy ja joulukuu, jolloin ihmisillä oli aikaa juhlia, kun peltotyöt oli saatu loppuun ja myös ruokaa oli tarjolla juhlia varten. Sen jälkeen kesähäät alkoivat yleistyä ja etenkin juhannushäistä tuli suosittuja, mutta nykyään juhannushäät eivät ole niin suosittuja, vaan suosituimmat hääkuukaudet ovat kesä-, heinä- ja elokuu. Ennen vanhaan häitä juhlittiin yleensä monta päivää. Länsi-Suomessa tiistai ja torstai olivat häiden aloituspäiviä ja Itä-Suomessa sunnuntai. Myöhemmin alettiin kuitenkin siirtyä yksipäiväisiin häihin ja lauantaista tuli suosituin vihkipäivä. (Kaivola 1995, 9 – 13.)

Sauna on kuulunut suomalaisten juhlia edeltävään puhdistautumiseen kauan ja 1900-luvun alkupuolella siihen liittyi tapoja ja taikoja, ja erityisesti morsiuksaunan järjestäminen oli suositua. Morsiuksauna tarkoitti morsiamen kylvetystä, johon liittyi erilaisia rituaaleja. Eripuolilla Suomea morsiuksaunan tavat poikkesivat toisistaan, mutta yleensä niihin kuului naamioitumista, metelin pitoa ja pilailua. Ennen vanhaan häät olivat suuria maalaishäitä, joissa pitokokki hoiti ruokapuolen yhdessä apulaistarjoilijoiden kanssa. Miestarjoilijat, joita kutsuttiin nimillä edeskäyvät, kenkkärit ja kahvarit tarjoilivat ruoat pöytiin, huolehtivat juomapuolen ja toimivat samalla järjestysmiehinä. Naistarjoilijat eli passarit, hoitivat kahvin tarjoilun ja kahvi-leivät. Nykyään häissä käytetään paljon pitopalvelua. Ennen vanhaan myös musiikki kuului hääjuhlaan ja häissä saattoi olla soittamassa viulupelimanni ja klaneetinsoittaja, ja myöhemmin mukaan tulivat myös haitari ja muut instrumentit. Myös nykyään häissä on musiikkia ja esiintyjä. (Kaivola 1995, 19 – 20.)

Suomalaisiin maalaishäihin kuului, että tarjoilut järjestettiin keskiaikaisin pidoin ja pitkille pöydille katettiin erilaisia leipiä ja voita, palvattuja eläinten raajoja, suolakalaa ja tuorejuustoja. Oluet olivat suoraan tuopeissa ja pöydillä oli viinapulloja, joiden vieressä oli pikarit. Myöhemmin keittoruoat tulivat yleisiksi häissä ja etenkin hernerokka oli suosittua. Myös puurot tulivat hääruuiksi ja jälkiruokana saattoi olla pannukakkua ja myöhemmin säätyläisten myötä

tuli uusia ruokia, kuten laatikkoruokia ja lihapullia. Monipäiväisissä häissä oli myös tärkeää, että olut ja viina eivät loppuneet kesken. 1800-luvulla alettiin myös talonpoikaispidoissa vieraille jakaa muistoksi hääkonvehteja, jotka olivat isoja karamelleja ja ne käärittiin kiiltopaperiin ja koristeltiin esimerkiksi kiiltokuvilla ja muistosäkeillä. Myöhemmin suurista maalaishäistä alettiin luopua ja kahvikutsuista tuli suosittu tapa viettää häitä. Kahvikutsuilla tapana oli kohottaa samppanjamalja hääparille. Vieraille tarjottiin kahvin kanssa makeita kahvileipiä, voileipiä ja hääkakkua. (Kaivola 1995, 29 – 33.)

Hääperinteet ovat muuttuneet paljon ajan myötä, mutta vielä nykyäänkin on tapana, että tuoretta avioparia kokoonnutaan juhlimaan vihkimisen jälkeen häävastaanotolle. Yleensä tapana on kohottaa onnittelumalja hääparin saavuttua juhlapaikalle, onnittelumaljana voi olla esimerkiksi kuohuviini, joka sopii hyvin hääjuhlaan. Hääaterian valintaan vaikuttavat monet asiat, kuten vuodenaika ja kellonaika, hääparin omat mieltymykset ja budjetti, sekä juhlapaikka. Suosituin vaihtoehto suomalaisissa häissä on perinteinen pitopöytä, johon kuuluu totta kai suuri kerroskakku, mutta ruokatarjoilu voi olla myös esimerkiksi juhlava brunssi, lounas tai helppo noutopöytä. Häätapoihin kuuluu, että hääpari aloittaa ruokatarjoilun, jonka jälkeen on hääkakun vuoro. Yleensä häissä on tanssia ja muuta ohjelmaa, kuten puheita, leikkejä ja musiikkia. Häävalssi kuuluu perinteisesti ohjelmaan. Häissä vieraille voidaan antaa jokin pieni muisto, joka voi olla vaikkapa hääkaramelli. (Pakarinen & Salakari 1993, 78 - 80.)

5.2.2 Kainuulainen ruokakulttuuri

Kainuulainen ruokakulttuuri perustuu luonnonantimiin, joista riista, kala, marjat ja sienet ovat maakunnan rikkauksia. Kainuulaisiin herkkuihin kuuluvat perinteiset marjarönttöset, teokset, avokukot ja juustoleipä. Leipä on tärkeä osa kainuulaista ruokakulttuuria ja myös tervaperinne näkyy ruokakulttuurissa ja tervaa käytetään elintarvikkeissa. Kainuun maakuntakalasta norssista eli kuoreesta tehdään kapakeittoa, joka on Paltamon pitäjäruoika. (Suomalaisen ruokakulttuurin asialla 2012.) Muita kainuulaisia perinneherkkuja ovat mm. piirakat, pöysti, paistetut muikut, palvilihakeitto, kainuulainen lohikeitto, poronpaisti ja imellysmarjavelli. (Posio 1992, 10.) Myös metsästys ja kalastus kuuluvat kainuulaiseen kulttuuriin, ja metsät ja järvet tarjoavat riistaa ja kalaa ympäri vuoden. Hirvi kuuluu perinteisiin suomalaisiin ja kainuulaisiin ruokiin monessa muodossa. Hirvenlihassa maistuu aito riistanmaku ja se sisältää

paljon proteiineja sekä vähän rasvaa. (Tanttu 2007, 186). Myös kalaa syödään paljon eri muodoissa ja tärkeimpiä kalalajeja ovat ahven, hauki, kuha ja siika. (Tanttu 2007, 60.)

Kainuulainen leipäkulttuuri on rikas ja siinä on vaikutteita naapurimaakunnista ja kulttuureista. Kainuulaiseen leipäkulttuuriin kuuluvat kukot, teokset, piirakat, kuhmolaiset rönttöset, ruisleipä, ohrarieska ja kauraleipä. Kukot tehdään yleensä ruistaikinasta, joiden sisään laiteetaan täytteeksi muikkua tai lanttua, jolloin niistä tulee muikkukukkoja ja lanttukukkoja. Kainuulaiset teokset ovat piirakoita, joiden täyteenä on riisipuuroa, porkkanaa tai ohraa. Kuhmolainen rönttönen on valtakunnallisesti tunnettu leivonnainen, jossa yhdistyvät rukiin maku, imelletty peruna ja puolukan kirpeys. (Posio 1992, 58 – 61.)

Tervan käyttö elintarvikkeissa perustuu tervaperinteeseen, jolla kainuulaiset hankkivat elantonsa viime vuosisadalla. Tervaa käytetään enimmäkseen veneiden käsittelyyn, mutta tervalla uskotaan olevan myös terveydellinen vaikutus ja sitä käytetään mausteena joihinkin ruokiin ja juomiin. (Posio 1992, 92.) Terva ja savu ovat perinteisiä suomalaisia makuja ja Kainuun tervaprojektissa syntyneitä tuotteita ovat mm. tervasinappi, tervaetikka ja tervahyytelö. Tervanmaku löytyy myös ruisleivästä, leipomotuotteista, tervasnapseista ja tervalikööriä. (Tanttu 2007, 210 – 211.) Ravintola Tervareitti Suomussalmella tarjoaa tervanmakuista jälleä ja Pekka Heikkisen leipomossa Kajaanissa voi herkutella tervasuklaalla.

Kainuulaisiin luonnonantimiin kuuluvat myös marjat, joita käytetään mehuihin, hilloihin, jälkiruokiin ja leivonnaisiin. Marjoista tärkeimmät ovat lakka, mustikka, puolukka ja vadelma.

5.2.3 Tervaperinne

Tervantuotanto alkoi Kainuussa 1800-luvulla, jolloin tervanpoltosta tuli pääelinkeino erityisesti Kainuun itäisimmissä pitäjissä. Kainuun metsät tarjosivat puuta tervanpolttoon ja se alkoi kehittyä, kun Oulujoen liikenneoloja parannettiin perkaamalla koskia ja rakentamalla kanavia helpottamaan tervankuljetusta. Tervantuotanto Kainuussa oli huipussaan vuonna 1865. Tervanpolttotapana Kainuussa suosittiin hautapolttua, mikä oli aikaa vievää ja vaati paljon työtä, mutta kannattavaa, koska yhdestä haudasta saatiin tervaa 40 - 50 tynnyriä. Tervanpolton jälkeen terva soudettiin Oulujokea pitkin myytäväksi Oulun tervahoviin, jonne edestakainen matka kesti kahdesta kolmeen viikkoa. Tervankuljetus helpottui 1800-luvun lopulla, kun Kajaaniin ja Paltamoon tehtiin tervannostopaikat eikä tervaa tarvinnut enää kul-

jettaa Ouluun asti myyntiin. Myöhemmin tulivat rautatiet, jolloin tervaa voitiin kuljettaa rautateitse. Tervantuotanto Suomessa alkoi hiipua mm. kun palkat kohosivat ja tuotantokulut kasvoivat ja vuonna 1901 Oulun tervahovi paloi, eikä Oulu ollut enää tervakaupan keskus. 1900-luvun alussa tervaa soudettiin vielä jonkin verran ja viimeisen kerran vuonna 1927. Tervakulttuuri katosi tervanpolton loppumisen jälkeen, mutta tervaperinne on silti säilynyt tähän päivään saakka ja kiinnostus sitä kohtaan on kasvanut. Kainuussa ja muuallakin Suomessa järjestetään tapahtumia, joissa poltetaan tervaa muun ohjelman ohella. (Kainuun terva – Historiaa 2012.)

5.2.4 Tulevaisuuden trendit

Tämän päivän trendejä myös matkailussa ovat muun muassa kestävä kehitys ja paikallisruoka. Kestävällä kehityksellä tarkoitetaan toimintaa, jolla nykysukupolven ihmiset tyydyttävät tarpeensa niin, että myös tulevilla sukupolvella on mahdollisuus tyydyttää omat tarpeensa. Kestävään kehitykseen kuuluu neljä osa-aluetta, jotka ovat ekologinen, taloudellinen, sosiaalinen ja kulttuurinen ulottuvuus. (Kestävä kehitys 2010.)

Matkailusilmä-lehden (2012/03) artikkelin mukaan tapahtumien järjestämisessä on huomioitava yhä enemmän kestävä kehitys. Artikkelin mukaan kestävällä kehityksellä tapahtumatuotantojen yhteydessä tarkoitetaan ympäristöä kunnioittavaa toimintaa, tuotantoihin liittyvien luonto- ja kulttuuriresurssien suojelua ja oikeudenmukaista käyttöä sekä toiminnan yhteiskunnallista ja taloudellista hyväksyttävyyttä. (Matkailusilmä 2012/03, 9.)

Kestävän kehityksen mukaisesti toimiminen edellyttää, että matkailuyritys huomioi toiminnassaan ympäristösuojelulain periaatteet, joita ovat

- ennaltaehkäisyn periaate
- varovaisuus ja huolellisuus periaate
- parhaan käyttökelpoisen tekniikan periaate
- ympäristön kannalta parhaan käytännön periaate
- aiheuttamisperiaate.

(Komppula & Boxberg 2002, 144.)

Listassa olevien periaatteiden lisäksi ohjelmopalveluyrityksellä täytyy olla selvilläolovelvollisuus eli yrityksen tulee tietää toimintansa ympäristövaikutuksista ja riskeistä. Ensimmäisenä on ennaltaehkäisy periaate, jolla tarkoitetaan ympäristölle haitallisten vaikutusten ehkäisyä ja haittojen minimointia. Toisena on varovaisuus ja huolellisuus periaate, jolla tarkoitetaan ympäristön suhteen tapahtuvaa huolellista ja varovaista toimintaa. Kolmantena on parhaan käyttökelpoisen tekniikan periaate, joka velvoittaa parhaan mahdollisen tekniikan käyttämistä toiminnassa. Neljäntenä on ympäristön kannalta parhaan käytännön periaate, jonka mukaan tulee toimia tarkoituksenmukaisesti ja kustannustehokkaasti ympäristön pilaantumisen ehkäisemiseksi. Viidentenä on aiheuttamisperiaate, joka tarkoittaa ympäristöhaittojen poistamista ja rajoittamista. (Komppula & Boxberg 2002, 144.)

Toinen trendi on lähiruoka, josta nykyään käytetään termiä paikallisruoka. Lähiruokaselvitys määrittelee lähiruoan näin: ”Lähiruoka on ruoantuotantoa ja kulutusta, joka käyttää oman alueensa raaka-aineita ja tuotantopanoksia edistäen oman alueensa taloutta, työllisyyttä ja ruokakulttuuria.” (Paikallisruoka 2012.)

Lähiruoka on terveellistä ja korkealaatuista, koska se tuotetaan lähellä ja on samalla tuoretta. Lähiruoassa ei myöskään käytetä lisäaineita, koska kuljetus- ja säilytysaika on lyhyt. Lähiruoan suosiminen säästää myös ympäristöä, koska kuljetusmatkat lyhenevät eikä pakkausmateriaaleja tarvita niin paljon ja lisäksi suosimalla lähiruokaa tuetaan oman alueen taloutta ja työllisyyttä, koska eurot jäävät omalle paikkakunnalle ja myös tuottaja saa paremman hinnan. (Hyvää suomalaista lähiruokaa 2012.)

6 HÄÄTUOTEPAKETTIEN TUOTEKEHITYS GOVUOKATILLE

Opinnäytetyön tavoitteena oli kehittää häätuote Kontiomäessä sijaitsevalle Camp Puikkokoskelle, joka on edustuskäyttöön kunnostettu entinen tukkilaiskämpä. Tuotteen suunnittelu alkoi toukokuussa, kun kävin tutustumassa paikan päällä Camp Puikkokoskella. Hääpaikan näkeminen omin silmin auttoi hahmottamaan ideaa häätuotteesta. Häätuote suunniteltiin hääsesonkiajalle eli kesä-, heinä- ja elokuulle. Häätuotteen suunnitteluun vaikuttivat paikan tukkilaishenkinen ilme ja luonto, sekä kainuulainen ruokakulttuuri. Häätuotetta varten suunnittelin kaksi häätuotepakettia ja kolme häämenua. Toimeksiantajan toiveena oli, että häämenuissa käytettäisiin mahdollisimman paljon paikallisia raaka-aineita; riistaa (hirvenlihaa), kalaa, marjoja, sieniä ja juureksia. Tuote on suunniteltu häitä varten, mutta sitä voidaan muokata ja käyttää myös muihin perhejuhliin. Työtä rajattiin sen verran, että hinnoittelu ja reseptiikka jäivät työn ulkopuolelle.

Häätuotteen ideointi alkoi jo tutustumiskäynnillä Camp Puikkokoskella, jolloin hääpaikka ja ympäristö antoivat ajatuksen siitä, millaiset häät sopisivat Camp Puikkokoskelle ja millaisia mahdollisuuksia paikka ja sen luonto tarjoavat häiden järjestämiseen. Kohderyhmäksi valikoituivat hääparit, jotka haluavat viettää rennot kesähäät luonnon keskellä ja arvostavat erähenkisyttä ja perinteitä. Häätuotteen ideointivaiheessa halusin hyödyntää paikan tukkilaishenkisyttä ja erähenkisyttä sekä GoVuokatin olemassa olevia ohjelmanpalveluja.

Häätuotteen suunnittelussa halusin huomioida hääpaikan tukkilaishenkisen ilmeen, kainuulaisen ruokakulttuurin, metsästys- ja kalastuskulttuurin sekä tervaperinteen, ja rakentaa tuotteen näiden teemojen ympärille. Tuotteen suunnittelussa yhdeksi tärkeäksi osaksi muodostui elämys, jonka halusin näkyvän tuotteessa.

Häätuotteen suunnittelu alkoi häätuotepakettien suunnittelulla, joiden teemaksi valitsin ”tukkilaismaiset häät” ja ”metsästysmaiset häät”. Halusin, että häätuotepakettien sisältö on nimensä mukainen, joten suunnittelin ohjelman ja häämenut niiden mukaan. Häätuotepakettien ohjelmaan valitsin GoVuokatin ohjelmanpalvelutarjonnasta löytyviä valmiita, testattuja ja hyväksi havaittuja ohjelmia. Lisäksi halusin paketteihin bändin, joksi luonnollisesti valitsin Kavala Salakan, joka myös kuuluu GoVuokatin tarjontaan. Kavala Salakka on kainuulainen kalastushuumorirock bändi, joka tekee huumorimusiikkia uusista sekä vanhoista pop- ja rock kappaleista sovitettuna kalastusaiheisiksi. (Kavala Salakka 2012).

Häätuotepaketteja varten suunnittelin kolme häämenua, joiden halusin pohjautuvan kainuulaiseen ruokakulttuuriin ja teemoiksi suunnittelin ”Tukkijätjän häämenun”, ”Tervanpolttajan häämenun” sekä ”Metsämiehen häämenun”. Tukkijätjän häämenun suunnittelin tukkilais-teemaisiin häihin ja Metsämiehen häämenun metsästysteemaisiin häihin. Lisäksi suunnittelin kolmannen eli Tervanpolttajan häämenun, jonka asiakkaat voivat myös valita häätuotepakettiinsa. Lisäksi suunnittelin palveluja, jotka eivät kuulu häätuotepakettiin, mutta asiakas voi halutessaan ostaa lisäpalveluja.

Häätuotepaketteihin sisältyy:

- hääpaikka (Camp Puikkokoski)
- bändi (Kavala Salakka)
- häämenu (Tukkijätjän-, Tervanpolttajan- tai Metsämiehen häämenu)
- sauna
- yöbuffet.

Lisäpalvelut ovat:

- huskykuljetus (huskymersulla tai huskyskootterilla)
- somistus (Apricus)
- majoitus vieraille (GoVuokatti)
- vihkiminen ja häävalokuvaus.

Lisäpalvelujen kuvaus:

Hääparilla on mahdollisuus tilata kuljetus hääpaikalle GoVuokatin kautta. Hääjuhlan alussa hääpari voi saapua paikalle Vuokatti Huskyn ”huskymersulla” tai ”huskyskootterilla”.

Hääpaikka on entinen tukkilaiskämpä ja sen sisustus on edelleen sen näköinen, mutta kämpä on kunnostettu edustuskäyttöön. Tuvassa on pitkät hirsipöydät sekä suuri takka. Paikan koristelussa voi käyttää luonnonmateriaaleja, jotka sopivat hyvin kämpän tyyliin. Tunnelmaa tuo takka sekä esimerkiksi tervantuoksuiset kynttilät hääjuhlaan sopien. Halutessaan asiakkaalla on mahdollisuus tilata somistuspalvelua Apricus nimiseltä sisustussuunnitteluyritykseltä. Apricus on Riikka-Mari Sutisen sisustussuunnittelu palvelu, joka tarjoaa sisus-

tussuunnitelmia, tilaratkaisuja, pintamateriaali- ja värisuunnitelmia, valaistusuunnitelmia, kalustesuunnitelmia, tekstiilisuunnitelmia, myymäläsomistuksia, tapahtumasomistuksia sekä kuvaus- ja asuntostailauksia. (Apricus 2012).

Camp Puikkokoskelle mahtuu majoittumaan noin 14 henkilöä, mutta vierailta on mahdollisuus tilata mökki-, lomahuoneisto- ja hotellimajoitusta GoVuokatilta.

Hääparilla on mahdollisuus suorittaa myös vihkiminen luonnon helmassa Camp Puikkokoskella. Vihkiminen voi tapahtua esimerkiksi viehättävässä pihapiirissä tai lammen äärellä. Halutessaan vihkiparilla on mahdollisuus ottaa hääkuvat Puikkokosken maisemissa.

6.1 Häämenujen ideointi ja suunnittelu

Häätuotetta varten suunnittelin kolme häämenu vaihtoehtoa, jotka sopivat Camp Puikkokosken tyyliin. Suunnitteluun vaikuttivat Camp Puikkokosken tukkilaishenkkinen ilme sekä toimeksiantajan toive, että menussa käytettäisiin mahdollisimman paljon paikallisia raaka-aineita, kuten hirvenlihaa, kalaa, marjoja, sieniä ja juureksia. Häämenujen ideointi- ja suunnitteluvaiheessa kävin keskustelua Maija Eskolinin kanssa, joka tekee yhteistyötä GoVuokatin kanssa ja hoitaa pitopalvelun. Maijalta sain apua siihen millaisia ruokia Camp Puikkokoskella kannattaa tarjota ja mitä hän pystyy toteuttamaan. Sain kuitenkin melko vapaat kädet menujen ja teemojen suunnitteluun.

Häämenun suunnittelun aloitin valitsemalla tarjoilutavan. Tarjoilutavaksi valitsin buffetin, koska se sopii hyvin tukkilaishenkiseen kämppään ja hääjuhlaan, ja on helppo ja kätevä tarjoilumuoto. Jokainen häämenu sisältää kaksi alkuruokaa, kaksi pääruokaa ja jälkiruoan, joten buffet sopii hyvin menujen tarjoilumuodoksi. Häämenun suunnittelussa perehdyin kainuulaisiin raaka-aineisiin ja perinneruokiin, joita halusin hyödyntää menussa. Halusin, että menuissa näkyvät kainuulainen tukkilais- ja tervaperinne sekä suomalainen metsästys- ja kalastuskulttuuri.

6.2 Häämenujen teemat

Häämenujen ideointi vaiheessa suunnittelin menuille erilaiset teemat ja tarinat, joiden ympärille menut on rakennettu. Menujen teemoiksi suunnittelin tukkilaisuuden, tervan ja metsästyksen. Aluksi suunnittelin muutamia alkuruoka-, pääruoka- ja jälkiruokavaihtoehtoja, joista kokosin sitten kolme häämenu vaihtoehtoa. Jokainen menu sisältää kaksi alkuruokaa, kaksi pääruokaa ja jälkiruokan. Menuissa on myös kasvisruoka vaihtoehdot. Lisäksi häämenuun kuuluu kakku, leivät ja juomat. Halusin tehdä erilaisia vaihtoehtoja eri raaka-aineista, jotta asiakkaalla on mahdollisuus valita mieleinen menu. Asiakkaalla on myös mahdollisuus valita eri menuista eri vaihtoehtoja ja yhdistellä niistä itselle mieluinen menu. Häämenuun kuuluu myös yöbuffet, joka on tarkoitettu nautittavaksi iltaruokana nuotion äärellä. Yöbuffet sisältää erilaisia makkaroita lisukkeiden kanssa. Häämenujen teemoiksi nimesin Tukkilaismenun, Tervanpolttaajan menun ja Metsämiehen menun, jotka esitellään seuraavana.

Tukkijätjän häämenu

Tukkilaismenussa yhdistyvät tukkilaisperinne sekä kainuulaisuus, jotka näkyvät ruokien raaka-aineissa sekä nimissä. Alkuruokana on kaksi vaihtoehtoa, joista toisena on suomalaisia alkupaloja eli sapaksia, jotka ovat ruisnappeja erilaisilla täytteillä, esimerkiksi savukala tai sienitäytteellä. Toisena alkuruokana on metsäsienikeittoa kainuulaisen rönttösen kanssa. Pääruokana on myös kaksi vaihtoehtoa, joista toinen on lihaa ja toinen kalaa. Liha vaihtoehtona on Kämppäemännän hirvikäristystä pottumuussin ja puolukkahillon kera. Kala vaihtoehtona on Uittomiehen savustettua kalaa sienikastikkeen tai tartarkastikkeen, uusien perunoiden ja kauden kasvien kanssa. Jälkiruokana tukkilaismenussa on marjakiisseliä kainuulaisen juustoleipätikun kera, sekä asiakkaan valitsema hääkakku aidon nokipannukahvin kanssa. Hääma-keisena hääparille ja vieraille on Pekka Heikkisen leipomon karpalokonvehti.

Tervanpolttaajan häämenu

Tervanpolttaajan menuun halusin tuoda savun ja tervan makua sekä kainuulaisuutta. Tervanpolttaajan menuun kuuluu Kokin terveisinä kukkoset, jotka ovat ruiskuoreen leivottuja pieniä kukkoja lanttutäytteellä. Alkuruokana on kaksi vaihtoehtoa, jotka ovat Koskenlaskijan kasvis-

juustokeittoa sekä Savujuustosalaattia ja kainuulaista tervaleipää. Pääruokana on myös kaksi vaihtoehtoa. Lihapääruokana on Tervamestarin hirvi- tai kyyttöpaistia asiakkaan valinnan mukaan, uusien perunoiden ja marjakastikkeen kera. Kalapääruokana on Miilunvartijan savukalalaatikkoa ja tervamarinoituja uunijuureksia. Tervanpolttajan menun jälkiruokana on aitoa kotijäätelöä Huuskolan tilalta sekä nokipannukahvit ja hääkakku asiakkaan valinnan mukaan. Häämakeisena hääparille ja vieraille on Pekka Heikkisen tervakonvehti.

Metsämiehen häämenu

Metsämiehen menussa näkyvät herkulliset kainuulaiset metsän antimet. Alkuruoka vaihtoehtoja on kaksi, joista toisena vaihtoehtona on Vihreä salaatti, jossa lisänä on kainuulaista juustoleipää sekä kesän tuoreita mansikoita. Toinen alkuruokavaihtoehto on Palvihirvikeittoa kainuulaisen nyrkkirieskan kanssa. Pääruokana on myös kaksi vaihtoehtoa, joista kalaruokana on Emännän kuhanyyttejä uusien perunoiden ja kantarellikastikkeen tai tillivoikastikkeen kera ja liharuokana Metsästäjän hirvipyöryköitä riistakastikkeessa lisukkeena pottumuussia ja puolukoita. Metsämiehen menussa jälkiruokana on juustoleipäsydämiä höystettynä kesän tuoreilla marjoilla ja kuusenkukkaöljyllä sekä nokipannukahvit asiakkaan valitseman hääkakun kanssa. Häämakeisena hääparille ja vieraille on Pekka Heikkisen leipomon lakkakonvehti.

Häämenuissa huomioin myös erityisruokavaliot ja kasvisruokavaihtoehdot. Kaikki ruokalajit on toteutettavissa myös laktoosittomina. Kaikissa kolmessa menussa on sellaisia alkuruokia, mitkä sopivat myös kasvissyöjille. Lisäksi pääruokalajeissa on kasvisruokavaihtoehtoina Kauden kasviksia, Kasviskiusausta sekä Sienimuhennosta.

Menuihin kuuluu myös leivät, joissa tarjolla on karjalanpiirakoita, ruisleipää, kainuulaista nyrkkirieskaa sekä Pekka Heikkisen leipomon tervaleipää.

Häämenuun kuuluu tietenkin hääkakku, jossa vaihtoehtoina on perinteinen kermakakku lakka-, mansikka-, tai vadelmatäytteellä. Vaihteluna perinteeseen kermakakkuun on Vadelmajuustokakku tai Hyydytetty marjakakku. Hääkakujen lisäksi asiakkaalla on mahdollisuus valita kahvipöytään kuivakakkuja, joissa vaihtoehtoina on Tiikerikakku, Mustikka-valkosuklaa kuivakakku, Puolukka-valkosuklaa kuivakakku sekä Mustikkakukkokset. Hääkakuissa ja niiden koristelussa huomioidaan asiakkaan toiveet.

Juomasuunnittelussa halusin myös juomien olevan teemoihin sopivia ja muiden tuotteiden lisäksi halusin käyttää paikallisen tuottajan tuotteita. Tervetulomaljaksi valitsin Vuokatin Viinin Kuohuvan hedelmäviinin mansikoista, joka sopii hyvin juhlujuomaksi. Alkoholittomana vaihtoehtona on Kuohuva Kuusenkerkkäviini. Ruokajuomina on maitoa, vettä, marjamehua ja kotikaljaa. Ruoan kanssa voidaan tarjoilla Vuokatin Viinin herukka marjaviiniä ja olutta, joissa vaihtoehtoina on Sauhusanttu, Karjala Terva ja Karhu Korpisavu. Ruoan kanssa asiakkaat voivat valita ruokasnapsin menuvalinnan mukaan. Tukkijätjän menuun kuuluu Sisusnapsi, Tervanpolttajan menuun Tervasnapsi ja Metsämiehen menuun ”Hirvilimu” eli Jägermeistersnapsi. Lisäksi tarjoillaan marjaboolia. Kakun kanssa tarjoillaan nokipannukahvia.

Häämenujen lisäksi illalla vieraille on tarjolla makkarabuffet ulkona nuotion äärellä. Makkarabuffetissa tarjolla on hirvimakkaraa, perinteistä grillimakkaraa ja kasvisruokailijoille soijamakkaraa. Lisukkeina makkaroilta on tarjolla perunasalaattia ja sienipikkelssiä.

6.3 Hääpaketit: Tukkilaishäät ja Metsästyshäät

Tukkilaishäät

Tukkilaishääpaketti on suunniteltu toteutettavaksi kesällä. Tuotteen enimmäisosallistujamäärä on noin 80 henkilöä, joka Camp Puikkokosken tiloihin mahtuu ruokailemaan. Tukkilaishäiden kesto on perjantaista sunnuntaihin ja paketti sisältää päärakennuksen ja saunan käytön koko viikonlopun ajan, majoituksen noin 14 henkilölle sekä bändin, ohjelman ja pitopalvelun lauantaina.

Tukkilaishääpaketin kesto on perjantaista sunnuntaihin. Perjantaina hääpari ja Camp Puikkokoskella yöpyvät vieraat saapuvat hääpaikalle, jossa GoVuokatin henkilökunta käy läpi käytännön asiat asiakkaiden kanssa. Hääpari ja vieraat majoittuvat ja yöpyvät Camp Puikkokoskella. Lauantaina on hääjuhla, jonne bändi ja GoVuokatin henkilökunta tulevat. Hääjuhla alkaa tervetulomaljalla ja Kavala Salakan musiikilla, joka soittaa teemaan sopivaa musiikkia hääparin toiveiden mukaan. Hääpari voi valita ohjelmaa tukkilaiskisoista joko sisällä pidettävät kisailut, ulkona pidettävät kisailut tai molemmat. Ohjelman ohjaa GoVuokatin henkilökunta.

Sisällä pidettävät kisailut ovat nimeltään ”Kämppäkisat”, joihin kuuluu kuusi erilaista kisailua. Kisailut ovat Näreen kiertokisa, Tukki-laistikka, Altapäältä kuljetus, Majavan metsästys, Nau-laus ja Tukki-jätkän tietovisa. Ulkokisailut ovat nimeltään ”Pussihousupoikien kisat”, johon kuuluu neljä erilaista kisaa. Kisailut ovat nimeltään Pässin kivesten heitto, Länsi, Hernepys-syammunta ja Pallin kupitus.

Tukki-laiskisojen jälkeen nautitaan tuvassa Tukki-jätkän häämenu. Illalla hääparilla ja vierail-la on mahdollisuus saunoa pihan kelohonkaisessa saunassa ja saunan jälkeen nauttia yöbuffet ulkona nuotion äärellä. Sunnuntaina on hääpaikan luovutus.

Metsästyshäät

Metsästyshääpaketti on suunniteltu toteutettavaksi kesällä. Tuotteen enimmäisosallistuja määrä on noin 80 henkilöä, joka Camp Puikkokosken tiloihin mahtuu ruokailemaan. Metsäs-tyshäiden kesto on perjantaista sunnuntaihin ja paketti sisältää päärakennuksen ja saunan käytön koko viikonlopun ajan, majoituksen noin 14 henkilölle sekä bändin, ohjelman ja pi-topalvelun lauantaina. Ohjelman ohjaa GoVuokatin henkilökunta.

Metsästyshääpaketin kesto on perjantaista sunnuntaihin. Perjantaina hääpari ja Camp Puik-kokoskella yöpyvät vieraat saapuvat hääpaikalle, jossa GoVuokatin henkilökunta käy läpi käytännön asiat asiakkaiden kanssa. Hääpari ja vieraat majoittuvat ja yöpyvät Camp Puikko-koskella. Lauantaina on hääjuhla, jonne bändi ja GoVuokatin henkilökunta tulevat. Hääjuhla alkaa tervetulomaljalla ja Kavala Salakan musiikilla, joka soittaa teemaan sopivaa musiikkia hääparin toiveiden mukaan. Hääpari voi valita ohjelmaan joko jousiammuntaa tai karhun-painija tai molemmat.

Leikkimielisten kisailujen jälkeen nautitaan tuvassa Metsämiehen häämenu. Illalla hääparilla ja vierail-la on mahdollisuus saunoa pihan kelohonkaisessa saunassa ja saunan jälkeen nauttia yöbuffet ulkona nuotion äärellä. Sunnuntaina on hääpaikan luovutus.

Häätuotepaketeista on liitteinä tuotekortit (LIITE 1 ja 2), jotka sisältävät tuotteen kuvauksen, keston, toteutusajankohdan, kohderyhmän, ryhmäkoon, palvelukielet, pakettiin sisältyvät palvelut, muita tietoja sekä yhteystiedot. Lisäksi liitteissä on kortit hääohjelmien sisällöstä (LIITE 3). Liitteinä ovat myös menukortit (LIITE 4, 5 ja 6) sekä lista, joka sisältää luettelon kasvisruokavaihtoehtoista, leivistä, hääkakuista, kuivakakuista, juomista, yöbuffetista sekä häämakeisista (LIITE 7).

Tuotteen arviointia varten on laadittu asiakaspalautelomake (LIITE 8), jonka avulla tuotteesta saadaan palautetta ja tuotetta voidaan kehittää. Asiakaspalautelomakkeessa hääpari arvioi hääpaikan, häätuotepaketin sisällön sekä henkilökunnan ja palvelun.

Tukkilaisteemahääpaketin ja metsästysteemahääpaketin lisäksi olen tehnyt esimerkin hääpaketista, jolla ei ole teemaa. Paketti toimii esimerkkinä millaiset voisivat olla viikonloppuna pidettävät kesähäät Camp Puikkokoskella:

Perjantaina hääpari saapuu Camp Puikkokoskelle, jossa heillä ja heidän ystävillään on mahdollisuus koristella hääpaikka juhlauntoon oman näköisekseen sekä laittaa hääpaikan opasteet tien varsille. Illalla naispuoliset henkilöt voivat järjestää morsiuissaunan ja miehet puolestaan saunottaa sulhasen.

Lauantaina on hääjuhlan vuoro. Jos vihkiminen tapahtuu kirkossa, niin hääpari ja vieraat saapuvat sen jälkeen juhlimaan tuoretta avioparia Camp Puikkokoskelle. Hääpari voi saapua juhlapaikan pihaan Huskymersulla, jossa vieraat ottavat hääparin vastaan. Jos hääpari haluaa vihkimisen kauniissa Puikkokosken metsämaisemassa, morsian ja sulhanen voivat sanoa toisilleen ”Tahdon” vaikkapa pienen lammen äärellä.

Hääjuhlan alkaessa kohotetaan tervetulomaljana Vuokatin Viinin kuohuva hedelmäviini mansikoista ja alkoholittoman vaihtoehdon haluaville Kuohuva Kuusenkerkkäviini. Juhlan tunnelmaan päästään bändin johdatuksella pistäen jalalla koreaksi huumorimusiikin tahdissa.

Onnittelumaljojen jälkeen kokoonnutaan nauttimaan herkullinen häämenu hääparin valitseman teeman mukaan, joko nautiskellen Tukkijätkän menu, Tervanpolttajan menu tai Metsämiehen menu.

Hääaterian jälkeen on häävalssin vuoro, jota tahdittaa livebändi omalla humoristisella tyyllään. Valssit tanssittuaan on aika pistää suu makeaksi hääkakulla ja nauttia päälle aidot noki-pannukahvit.

Kakkukahvien jälkeen hääpari ja vieraat voivat jatkaa tanssimista ja leikkimielistä ohjelmaa. Illan hämärtyessä on hääparilla ja vierailta mahdollisuus nauttia kelohonkaisen saunan lämmöistä ja vilvoitella pulahtamalla uimaan. Saunan jälkeen nautiskellaan iltapalana makkaratlisukkeen kanssa nuotiotulen äärellä.

Hääparilla ja vierailta on mahdollisuus yöpyä Puikkokosken kämpässä.

7 POHDINTA

Tuotekehitys opinnäytetyönä oli haastavaa, mutta myös mielenkiintoista ja opettavaista. Uuden tuotteen suunnittelu vaati perehtymistä tuotekehitysprosessiin sekä elämyksellisen tuotteen suunnitteluun. Opinnäytetyön suunnittelun alkuvaiheessa kävin tutustumassa Camp Puikkokoskeen paikan päällä, mikä auttoi minua ideoinnissa. Kohteen näkeminen omin silmin oli tärkeää, jotta pystyi hahmottamaan paikan tukkilaishenkisyiden ja maiseman, sekä luonnon tarjoamat mahdollisuudet tuotteen kehittämiseksi. Yrityksen tuotteet ja toiminta olivat minulle tuttuja harjoitteluajalta, joten se auttoi tuotteen suunnittelussa.

Häätuotepakettien suunnittelussa halusin tuoda tuotteisiin elämyksen. Häätuotteiden ja menujen suunnittelussa käytin apuna elämyskolmiomallia, jonka mukaan elämyksellinen tuote sisältää kuusi elementtiä, joita ovat yksilöllisyys, aitous, tarina, moniaistisuus, kontrasti ja vuorovaikutus.

Häätuotteiden yksilöllisyys tulee tuotteiden ainutlaatuisuudesta. Tuotteet ovat ainutlaatuisia, koska alueen kilpailevilla yrityksillä ei ole samanlaisia tuotteita. Häätuotepaketit erottuvat kilpailijoiden tarjonnasta kaikin tavoin. Hääpaikka, ohjelma ja ruoka ovat ainutlaatuisia ja erilaisia. Asiakkailta on mahdollisuus vaikuttaa häätuotepakettien sisältöön, kuten hääpaikan somistukseen, ohjelmaan ja häämenujen sisältöön, joita voidaan räätälöidä asiakkaiden mieltymysten mukaan. Menuissa on erilaisia vaihtoehtoja, joista asiakkaat voivat valita itselleen sopivimman vaihtoehdon ja myös erityisruokavaliot on huomioitu ja kasvisruokailijoille on omat vaihtoehdot. Asiakkaiden toiveet otetaan huomioon ja tuotteesta pyritään tekemään heidän näköinen. Häätuotepaketit ovat myös helposti muokattavissa esimerkiksi muita perhejuhlia varten ja antavat hyvän mallin niiden kehittämiseksi.

Tuotteiden aitous tulee esille hääpaikasta, ohjelmasta ja menujen teemoista, joissa näkyvät kainuulainen kulttuuri ja elämäntapa. Hääpaikan alkuperäinen ilme metsämaisemassa yhdessä somistuksen, tunnelman, musiikin, ruoan ja ohjelman kanssa luovat aidon tunteen tuotteelle. Häätuotepakettien teemat antavat tuotteille tarinan.

Moniaistisuutta tarjoavat paikan tunnelma, jonka tuovat takkatuli, tervantuoksuiset kynttilät, koristelu luonnonmateriaaleilla, teemaan sopiva musiikki, hauskat kisailut sekä ruoan herkullinen ulkonäkö, tuoksu ja maku. Ruokien ja juomien maut voivat olla vieraille uusia ja eksoottisia kokemuksia ja tarjoavat uusia, erilaisia makuelämyksiä.

Vuorovaikutus muodostuu vieraiden välille tiiviistä tunnelmasta ja rennosta yhdessäolosta. Hääpari sekä vieraat pääsevät yhdessä kokemaan leikkimielisiä kisailuja, mitkä voivat olla heille mahdollisesti uusia ja maistelemaan herkullisia hääruokia sekä viettämään rentoa hääjuhlaa yhdessä saunoen ja nuotiolla istuen.

Häätuotepakettien suunnittelussa halusin ottaa huomioon tämän päivän trendejä, joita ovat paikallisruoka ja kestävä kehitys. Häämenuissa käytetään paikallisia raaka-aineita ja paikallisten yritysten tuotteita, ja näin tuetaan alueen taloutta, työllisyyttä ja ruokakulttuuria. Häätuotepaketit on suunniteltu niin, että niiden toteutus on kestävä kehityksen mukaista ja ympäristöä kunnioittavaa.

Häätuotepakettien testaus olisi ollut mielenkiintoinen toteuttaa. Häiden ohjelmat ovat testattuja, koska ne ovat GoVuokatin ohjelmapalveluja, mutta myös häämenujen testaus olisi ollut hyvä. Testauksesta huolimatta opinnäytetyö antaa yritykselle mallin häätuotepakettien toteutusta varten ja tuotteen avulla on mahdollisuus kehittää myös muita perhejuhlia. Häätuotetta voidaan jatko kehittää, ja esimerkiksi menuvaihtoehtoja voidaan suunnitella lisää erilaisilla teemoilla.

Häätuotepaketit suunniteltiin hääsesonkiajalle kesä-, heinä- ja elokuulle, mutta yrityksellä on mahdollisuus muokata tuotetta esimerkiksi talvihäitä varten. Menujen teemat sopivat myös talvihäihin, jolloin ruokalajeja voidaan muunnella talveen sopiviksi ja valita sellaisia raaka-aineita mitä saa talvella. Camp Puikkokoski sopisi hyvin talvella pidettäviin häihin, jolloin hääpari voisi esimerkiksi saapua huskyvaljakon kyydissä hääpaikalle, jossa myös vihkiminen voisi tapahtua tähtitaivaan alla kauniissa lumisessa metsämaisemassa kynttilöiden tuodessa tunnelmaa. Hääateria nautittaisiin takkatulen lämmössä tuvassa ja pihapiiriin voisi pystyttää kodan, jossa vierailta olisi mahdollisuus nuotion äärellä makkaranpaistoon.

Häätuotepakettien markkinoinnissa voisi käyttää internetin hääsivustoja. Tällaisia hääsivustoja ovat esimerkiksi Amoriini.com, Häät.fi, Meidänhäät.fi ja Naimisiin.info. Hyvä markkinointi kohde olisi myös Wild Taigan internetsivusto, jossa on erikseen Häät-osio. Sivustolla markkinoidaan ”Ikimuistoisia häitä Kainuun sydämessä”. Sivuilta löytyvät ”Häät Kuhmossa” ja ”Häät Suomussalmella”. GoVuokatti voisi markkinoida sivuilla häätuotepaketteja tukki-laisteamalla ja metsästysseemalla, jossa olisi Camp Puikkokosken esittely ja tuotepakettien kuvaukset.

Mieleeni tulee myös tuotteen kehittäminen ruokamatkailua varten, mikä on ollut nyt pinnalla oleva matkailuntrendi. Häämenuja voisi käyttää hyväksi myös ruokamatkailuun, koska menut on suunniteltu niin, että ne perustuvat kainuulaiseen ruokakulttuuriin ja ovat paikallisruokaa. GoVuokatilla olisi mahdollisuus suunnitella esimerkiksi ruokamatkailuun perustuva tuotepaketti, jonka tarkoituksena olisi tutustua kainuulaiseen ruokakulttuuriin vaikkapa Camp Puikkoskella. Tätä kautta yritys voisi kehittää toimintaa entistäkin monipuolisemmaksi.

Vaikka häätuotteen suunnittelu opinnäytetyönä tuntui aluksi melko hankalalta, niin omasta mielestäni onnistuin siinä aika hyvin. Häätuotepaketeista tuli sen näköisiä, kuin halusinkin. Niissä on sisältöä, mutta ei kuitenkaan liikaa, ja asiakkailta on mahdollisuus vaikuttaa niiden sisältöön ja tehdä niistä oman näköiset. Häämenujen suunnitteluun olen tyytyväinen ja niiden suunnittelu oli myös mielenkiintoista ja opin paljon ruokapuolen asioita. Olen tyytyväinen, että häätuotteista tuli sen näköiset, mitkä hääpaikkaan sopivatkin. Minä, joka olen haaveillut prinsessahäistä, mutta olen kuitenkin luonnonlapsi, voisin kuvitella pitäväni suunnittelemani häät. Teemahäiden suosio on kasvanut ja perinteisten hääleikkien suosio alkaa olla ohi, joten erilaiset rennot häät voisivat olla hyvä vaihtoehto perinteisille kaavan mukaan meneville kirkkohäille.

LÄHTEET

Albanese, P. & Boedeker, M. 2002. Matkailumarkkinointi. Helsinki: Edita Publishing.

Amoriini. 2012. Hää- ja juhlaidea sivusto. Saatavilla:

<http://www.amoriini.com/fi/P%C3%84%C3%84SIVU/> Luettu: 5.11.2012.

Apricus. 2012. Saatavilla: <http://www.apricus.fi/etusivu> Luettu: 10.10.2012.

García-Rosell, J-C., Kylänen, M., Pitkänen, K., Tekoniemi-Selkälä, T., Vanhala, A. & Korhonen, R. 2010. Matkailun tuotekehittäjän käsikirja. Saatavilla:

<http://matkailu.luc.fi/Tuotekehitys/Etusivu.iw3> Luettu: 9.8.2012.

GoVuokatti. 2012. Saatavilla: <http://www.govuokatti.fi/etusivu> Luettu: 7.8.2012.

Heikkilän Tila. 2012. Saatavilla: <http://www.heikkilantila.fi/index.html> Luettu: 5.9.2012.

Huuskolan Jäätelö. 2012. Saatavilla: <http://www.huuskolantila.net/> Luettu: 19.10.2012.

Häät. 2012. Häät-lehden sivusto. Saatavilla: <http://www.haat.fi/> Luettu: 5.11.2012.

Kainuun terva - Historiaa 2012. Saatavilla:

http://www.kainuunterva.com/index.php?option=com_content&task=view&id=14&Itemid=40 Luettu: 30.10.2012.

Kaivola, T. 1995. Kahden kauppa: Juhlatietoa, kuvia ja kertomuksia suomalaisista häistä. Helsinki: Suomalaisen kirjallisuuden seura.

Kavala Salakka. 2012. Saatavilla: <http://www.kavalasalakka.fi/etusivu> Luettu: 10.10.2012.

Kestävä kehitys otettava huomioon tapahtumien järjestämisessä. 2012. Matkailusilmä 3. Saatavilla: <http://www.e-julkaisu.fi/matkailusilma/2012/03/> Luettu: 16.9.2012.

Kippo. 2012. Saatavilla: <http://www.kippo.fi/> Luettu: 5.9.2012.

Komppula, R. & Boxberg, M. 2002. Matkailuyrityksen tuotekehitys. Helsinki: Edita Publishing.

Lapin elämysteollisuuden osaamiskeskus. 2009. Saatavilla:

<http://www.leofinland.fi/index.php?name=Content&nodeIDX=3615> Luettu: 13.8.2012.

- Loma Rinteelä. 2012. Saatavilla: <http://www.lomarinteela.net/index.php> Luettu: 5.9.2012.
- Maa- ja kotitalousnaisten keskus. 1996. Järjestämme juhlia, rakennamme pitoja. Helsinki: Maa- ja kotitalousnaisten keskus.
- Maa- ja kotitalousnaisten keskus. 1998. Elämyksiä maaseutumatkailuun. Kansanperinteestä ohjelmapalveluiksi. Helsinki: Maa- ja kotitalousnaisten keskus.
- Maanselän Etappi. 2012. Saatavilla: <http://www.maanselanetappi.com/content/> Luettu: 5.9.2012.
- MEK. 2005. Hyvinvointi- ja wellness-matkailun peruskartoitus. Saatavilla: [http://www.mek.fi/W5/mekfi/index.nsf/6dbe7db571ccef1cc225678b004e73ed/d86764d4e91dde64c225735b0032a957/\\$FILE/A144%20Hyvinvointimatkailu_peruskartoitus.pdf](http://www.mek.fi/W5/mekfi/index.nsf/6dbe7db571ccef1cc225678b004e73ed/d86764d4e91dde64c225735b0032a957/$FILE/A144%20Hyvinvointimatkailu_peruskartoitus.pdf) Luettu: 18.11.2012.
- MEK. 2010. Kansainvälinen luontomatkailututkimus. Saatavilla: [http://www.mek.fi/W5/mekfi/index.nsf/6dbe7db571ccef1cc225678b004e73ed/4345083904040872c22577ab0034f4a8/\\$FILE/A169%20Kansainv%C3%A4linen%20luontomatkailututkimus%202010%20Korj.pdf](http://www.mek.fi/W5/mekfi/index.nsf/6dbe7db571ccef1cc225678b004e73ed/4345083904040872c22577ab0034f4a8/$FILE/A169%20Kansainv%C3%A4linen%20luontomatkailututkimus%202010%20Korj.pdf) Luettu: 18.11.2012.
- Meidän Häät 2012. Saatavilla: <http://www.meidanhaat.fi/> Luettu: 5.11.2012.
- Kestävä kehitys. 2010. Metsähallitus. Saatavilla: <http://www.metsa.fi/sivustot/metsa.fi/Hankkeet/Rakennerahastohankkeet/elimysseloitaviensalolle/kestavakehitys/Sivut/Kestavakehitys.aspx> Luettu 16.9.2012.
- Hyvää suomalaista lähiruokaa. 2012. MTK. Saatavilla: http://www.mtk.fi/maatalous/lahiruoka/fi_FI/hyvaa_suomalaista_lahiruokaa/ Luettu: 15.9.2012.
- Määttä, S., Nuutinen, J. & Saranpää, T. 2008. Juhlapalvelu. Suunnittele ja toteuta. Helsinki: WSOY.
- Mykkänen, J. & Ursin, H. 2006. Tarjoilukirja. Helsinki: Restamark.
- Naimisiin. 2012. Saatavilla: <http://www.naimisiin.info/> Luettu: 5.11.2012.
- Paikallisuoka. 2012. Aitojamakuja. Saatavilla: <http://www.aitojamakuja.fi/info.php?v=info> Luettu: 15.9.2012.
- Pakarinen, A. & Salakari, T. 1998. Juhlitaan taas. Juhlanjärjestäjän uusi käsikirja. Porvoo: WSOY.
- Pakarinen, A. & Salakari, T. 1993. Tervetuloa juhlaan. Juhlanjärjestäjän käsikirja. Porvoo: WSOY.
- Pekka Heikkinen & Kumpp. 2012. Saatavilla: <http://www.pekkaheikkinen.com/> Luettu: 19.10.2012.
- Posio, L. 1992. Kainuu ala carte. Ruokamatkalla Kainuussa. Helsinki: RBL – kustannus.

Puustinen, A. & Rouhiainen, U-M. 2007. Matkailumarkkinoinnin teorioita ja työkaluja. Helsinki: Edita Publishing.

Ruokalistasuunnittelu. 2006. Suomen virtuaaliammattikorkeakoulu. Saatavilla: http://www2.amk.fi/mater/ravitsemisala/tietojrtph/ruokalistasuunnittelu_13073.html Luettu: 22.11.2012.

Saarela, A-M., Hyvönen, P., Mättälä, S. & Wright, A. 2010. Elintarvikeprosessit. Kuopio: Savonia-Ammattikorkeakoulu.

Suomalaisen ruokakulttuurin asialla. 2012. Ruokatieto Yhdistys ry. Saatavilla: http://www.ruokatieto.fi/Suomeksi/Ruokakulttuuri/Paikallista_kulttuuria/Maakunnat/Kainuu Luettu: 2.10.2012.

Tanttu, A-M. 2007. Northern Flavours. Food from Finland. Helsinki: Otava.

Verhelä, P. 2007. Matkailun ohjelmapalvelujen turvallisuus. Helsinki: Edita Publishing.

Verhelä, P. & Lackman, P. 2003. Matkailun ohjelmapalvelut. Helsinki: WSOY.

Vuokatti. 2012. Saatavilla: <http://www.vuokatti.fi/fi/majoitus/mokit+ja+lomahuoneistot/govuokatti/> Luettu: 5.11.2012.

Vuokatin Viini. 2012. Saatavilla: <http://vuokatinviini.fi/> Luettu: 19.10.2012.

Ikimuistoiset häät Kainuun sydämessä. 2012. Wild taiga. Saatavilla: <http://www.wildtaiga.fi/Muut-tuotteet/haat> Luettu: 20.9.2012.

LIITTEET

LIITE 1: TUOTEKORTTI HÄÄT TUKKILAISTEEMALLA

LIITE 2: TUOTEKORTTI HÄÄT METSÄSTYSTEEMALLA

LIITE 3: OHJELMIEN SISÄLTÖ KORTTI

LIITE 4: MENUKORTTI TUKKIJÄTKÄN HÄÄMENU

LIITE 5: MENUKORTTI TERVANPOLTTAJAN HÄÄMENU

LIITE 6: MENUKORTTI METSÄMIEHEN HÄÄMENU

LIITE 7: RUOKA- JA JUOMALISTA

LIITE 8: ASIAKASPALAUTELOMAKE

TUOTEKORTTI HÄÄT TUKKILAISTEEMALLA



Tuotteen kuvaus: Vietä elämykselliset häät kauniissa metsämaisemassa Camp Puikkokoskella Kontiomäessä. Camp Puikkokoski on edustuskäyttöön kunnostettu entinen tukkilaiskämppä, joka tarjoaa erinomaiset tilat häiden viettoon tukkilaisteemalla. Häätuotepakettiin kuuluu bändi "Kavala Salakka", jonka huumorimusiikki johdattaa hääväen rentoon juhlatunnelmaan. Ohjelmassa on hauskoja tukkilaiskisailuja ja hääateriaksi tuvassa nautitaan "Tukkijätjän häämenu". Kelohonkaisen saunan lämmöissä hääväki rentoutuu ja iltapalaksi nautitaan yöbuffet nuotion äärellä.

Tukkilaiskiset: Sisätiloissa "Kämpäkiset", ulkona "Pussihousupoikien" kiset.

Kesto: Pe - Su

Toteutusajankohta: 1.6. - 31.8.

Kohderyhmä: Hääparit, jotka haluavat viettää rennot kesähäät luonnon keskellä.

Ryhmäkoko: Max. 80 henkilöä.

Palvelukielet: Suomi, englanti

Paketti sisältää: Majoittuminen Camp Puikkokoskella (max. 14 hlö.), päärakennuksen ja saunan käyttö, bändi (Kavala Salakka), ohjelmalvelut (tukkilaiskiset), pitopalvelu (Tukkijätjän häämenu), äänentoistolaitteet.

Muita tietoja: Hääparilla mahdollisuus tilata "Huskykuljetus" paikan päälle, somistus Apricus-sisustuspalvelulta sekä majoitus vieraille GoVuokatilta. Myös vihkiminen ja valokuvaus voidaan toimittaa hääpaikassa.

Yhteystiedot: GoVuokatti, Pisterinniementie 2, 88610 Vuokatti
Puh. 010 389 22 08 (ma-pe 9-17)
myynti@govuokatti.fi



TUOTEKORTTI HÄÄT METSÄSTYSTEEMALLA



- Tuotteen kuvaus:** Vietä elämykselliset häät kauniissa metsämaisemassa Camp Puikkokoskella Kontiomäessä. Camp Puikkokoski on edustuskäyttöön kunnostettu entinen tukkilaiskämppä, joka tarjoaa erinomaiset tilat häiden viettoon metsästysteemalla. Häätuotepakettiin kuuluu bändi "Kavala Salakka", jonka huumorimusiikki johdattaa hääväen rentoon juhlatunnelmaan. Ohjelmassa on leikkimielisiä kisailuja; jousiammuntaa ja karhunpainausta, ja hääateriaksi tuvassa nautitaan "Metsämiehen häämenu". Kelohonkaisen saunan lämmöissä hääväki rentoutuu ja iltapalaksi nautitaan yöbuffet nuotion äärellä.
- Kesto:** Pe - Su
- Toteutusajankohta:** 1.6. - 31.8.
- Kohderyhmä:** Hääparit, jotka haluavat viettää rennot kesähäät luonnon keskellä.
- Ryhmäkoko:** Max. 80 henkilöä.
- Palvelukielet:** Suomi, englanti
- Paketti sisältää:** Majoittuminen Camp Puikkokoskella (max. 14 hlö.), päärakennuksen ja saunan käyttö, bändi (Kavala Salakka), ohjelmalvelut (jousiammunta, karhunpainausta), pitopalvelu (Metsämiehen häämenu), äänentoistolaitteet.
- Muita tietoja:** Hääparilla mahdollisuus tilata "Huskykuljetus" paikan päälle, somistus Apricus-sisustuspalvelulta sekä majoitus vieraille GoVuokatilta. Myös vihkiminen ja valokuvaus voidaan toimittaa hääpaikassa.
- Yhteystiedot:** GoVuokatti, Pisterinniementie 2, 88610 Vuokatti
Puh. 010 389 22 08 (ma-pe 9-17)
myynti@govuokatti.fi



Tukkilaisteemahäiden sisältö:

Bändi: Kavala Salakka

Kämpäkisat:

- *Näreen kiertokisa*
- *Tukkilaistikka*
- *Altapäältä kuljetus*
- *Majavan metsästys*
- *Naulaus*
- *Tukkijätjän tietovisa*

Pussihousupoikien kisat:

- *Pässin kivesten heitto*
- *Länssi*
- *Hernepyssyammunta*
- *Pallin kupitus*

Tukkijätjän häämenu

Sauna ja yöbuffet

Metsästysteemahäiden sisältö:

Bändi: Kavala Salakka

Ohjelma:

- *Jousiammunta*
- *Karhunpaini*

Metsämiehen häämenu

Sauna ja yöbuffet

*Tukkijätkän häämenu**Sapokset ”suomalaisia alkupaloja”**Metsäsienikeittoa & kaimuulainen
rönttönen**Kämppäemännän Hirvikäristys
pottumuussin & puolukkahillon kera**Uittomiehen Savustettua kalaa
sienikastikkeella tai tartarkastikkeella,
uusia perunoita & kauden kasviksia**Marjakiisseliä juustoleipätikun kera**Nokipannukahvit & Hääkakku
Pekka Heikkisen leipomon karpalokonvehti*

Tervanpolttajan menu

*Kokin terveisinä Lanttukukkoset
Koskenlaskijan Kasvisjuustokeittoa
Savujuustosalaattia & Tervaleipää*

*Tervamestarin Hirvipaistia tai
Kyyttöpaistia marjakastikkeen & uusien
perunoiden kera*

*Miilunvartijan Savukalalaatikkoa &
Tervamarinoituja uunijuureksia*

Huuskolan Tilan Kotijäätelöä

*Nokipannukahvit & Hääkakkua
Pekka Heikkisen leipomon tervakonvehti*

Metsämiehen menu

*Vihreä salaatti höystettynä kaimuulaisella
juustoleivällä & mansikoilla*

*Palvihirvikeittoa & kaimuulaista
nyrkkirieskaa*

*Emännän Kuhanyyttejä
kantarellikastikkeeseen/tillivoikastikkeeseen &
uusien perunoiden kera*

*Metsästäjän Hirvipyörköitä
riistakastikkeessa, pottumuussia &
puolukoita*

*Juustoleipäsydämiä kesän marjoilla &
kuusenkukkaöljyllä höystettynä*

*Nokipannukahvit & Hääkakkua
Pekka Heikkisen leipomon lakkakonvehti*

Kasviruokavaihtoehdot:

*Kauden kasviksia
Kasviskiusausta
Sienimuhennosta*

Leivät:

*Karjalanpiirakoita
Ruisleipää
Nyrkkirieskaa
Tervaleipää*

Häkäkakat:

*Kermakakku (lakka/vadelma/mansikka)
Vadelmajuustokakku
Hyydytetty marjakakku*

Kuivakakat:

*Tiikerikakku
Mustikka-valkosuklaa kuivakakku / Puolukka-valkosuklaa kuivakakku
Mustikkakukkokset*

Juomat:

*Tervetulomajana Vuokatin Viinin Kuohuva hedelmäviini mansikoista
Vuokatin Viinin herukka marjaviini
Alkoholiton vaihtoehto Kuohuva Kuusenkerkkä
Sisusnapsit / Tervasnapsit / Jägermeistersnapsit menuvalinnan mukaan
Oluet: Sauhusanttu, Karjala Terva & Karhu Korpisavu
Marjabooli
Maitoa, vettä, marjamehua, kotikaljaa ja kahvia*

Vöbuffa:

*Hirvimakkaraa
Grillimakkaraa
Kasvisvaihtoehtona soijamakkaraa
Lisukkeena perunasalaattia ja sienipikkeleisiä*

Häämakeiset:

Peikka Heikkisen tervakonvehti / lakkakonvehti / karpalokonvehti menuvalinnan mukaan

ASIAKASPALAUTELOMAKE

Kiitämme, että valitsitte juuri meidät järjestämään ikimuistoista päivänne Camp Puikkokoskella. Toivomme, että päivänne oli onnistunut ja toiveidenne mukainen. Haluamme kehittää palvelujamme, joten olisimme kiitollisia, jos antaisitte palautetta palveluistamme. Vastaa alla oleviin kysymyksiin, kiitos!

Arvioi hääpaikkaa: (rakennukset, somistus, siisteys, viihtyisyys..)

Arvioi hääpaketin sisältöä: (ohjelma, ruoka, tunnelma..)

Arvioi palvelua: (henkilökunta, palvelu ja niiden toimivuus..)

Omia mielipiteitä ja kehittämisehdotuksia:

GoVuokatin väki kiittää palautteesta!