



Haaga-Helia
ammattikorkeakoulu Oy

Ravintolaruokakulttuurin muutokset Suomessa 1980-luvulta nykypäivään

Piia Ekola

Opinnäytetyö
Hotelli- ja ravintola-alan koulu-
tusohjelma
2015



Tiivistelmä

Tekijä(t) Pii Ekola	
Koulutusohjelma Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma	
Opinnäytetyön otsikko Ravintolaruokakulttuurin muutokset Suomessa 1980-luvulta nykypäivään	Sivu- ja liitesivumäärä 81 + 2
<p>Monet suomalaiset ovat sitä mieltä, ettei Suomessa ole lainkaan ruokakulttuuria saatikka ravintolaruokakulttuuria. Asia ei kuitenkaan ole näin. Luomme päivittäisillä tekemisillämme ja valinnoillamme kulttuuria, kaikki eivät vain tiedosta tai ajattele asiaa. Ravintolaruokakulttuurin muutoksien tutkiminen on mielenkiintoinen aihe muun muassa alan työntekijöille ja erityisesti nuoremmille työntekijöille. Tämän opinnäytetyön toimeksiantaja on valtakunnallinen Suomen Keittiömestarit ry.</p> <p>Työn tavoitteena on tutkia suomalaisen ravintolaruokakulttuurin selkeimpiä muutoksia ja trendejä vuosina 1980–2015. Ravintolaruokakulttuurilla tarkoitetaan ravintoloissa valmistettua, tarjottua ja nautittua ruokaa. Työn tutkimuksen tavoitteena on selvittää, millä tavalla ruokaravintoloiden menut, ruuat, ruuanvalmistustavat, ravintola-alan työntekijät, asiakkaat, raaka-aineiden tuottajat, ulkomaiset vaikutteet ja maamme historia ovat muuttuneet ja vaikuttaneet tuona aikana ravintolaruokakulttuuriin Suomessa. Mitkä ovat olleet mahdollisia käytön esteitä kyseisinä ajanjaksoina ja mitä ravintolaruokakulttuuri on ollut ja mihin suuntaan se mahdollisesti tulee kehittymään.</p> <p>Opinnäytetyö on laadullinen tutkimus ja se toteutettiin vetoketjumallilla, joka tarkoittaa sitä, ettei viitekehys ole erillinen osa opinnäytetyön rakennetta. Vetoketjumallin tyyppisen työn tarkoituksena on sijoittaa kirjallisen aineiston joukkoon haastatteluista saadut tiedot. Haastatteluissa saadut tiedot täydentävät ja tukevat teoriatietoa ja tuovat käytännön näkökulmaa tutkimukseen. Tutkimuksessa on käytetty teemahaastattelua ja haastattelu tehtiin neljälle pitkään alalla olleelle keittiömestarille keväällä 2015.</p> <p>Työssä käy ilmi, että asiakkaat ovat tulleet vaativammiksi, mitä lähemmäs 2010-lukua on tultu ja kokkien arvostus on noussut koko ajan. Raaka-aineiden kunnioitus, lähiruuan käyttö ja raaka-aineiden jäljitettävyys ovat kasvaneet vuosikymmenien aikana ja muun muassa myös raaka-aineiden tuottajat tuodaan paremmin esille nykyään. Suuri mainittava asia on myös sosiaalisen median kasvu, joka on kasvanut koko ajan suuremmaksi. Raaka-aineet eivät ole muuttuneet vuosikymmenien aikana merkittävästi, liha on aina ollut eniten suomalaisten mieleen. 1980-luvulta lähtien ravintolaruokat on tehty kevyempiä valmistustapoja käyttäen ja mitä lähemmäs 2010-lukua on tultu, sitä näkyvämmiin käytetään erilaisia kasviksia ja halvemmistakin raaka-aineista valmistetaan ravintolaruokaa. Ruokalistat ovat olleet aina melko selkeitä ja yksinkertaisia, mutta 2010-luvulla monet ravintolat ovat jättäneet ruokalistat kokonaan pois.</p> <p>Tuloksista voi päätellä, että ravintoloissa asioiminen on nykyään jo arkipäivää. Tämän tutkimuksen perusteella voidaan todeta että skandinaavisuus ja sesonkiruoka sekä lähi- ja luomuruoka tulevat olemaan pinnalla myös tulevina vuosina. Keittiötekniikka ja ruuanvalmistuksen kemia tulevat kehittymään. Vanhojen, perinteisten valmistustapojen ja ruokalajien ”uudelleen löytäminen” ja kehittäminen alkaa nostaa päätään ja kasvisruokailu lisääntyy. Ruokailuhetket rentoutuvat ravintoloissa ja palveluun sekä tarjoiluun aletaan kiinnittää enemmän huomiota, sillä sen merkitys tulee entisestään korostumaan.</p>	
Asiasanat Ravintolaruokakulttuuri, ruokakulttuuri, ravintola-ala, Suomi, suuntaukset, trendit	

Sisällys

1	Johdanto	1
1.1	Työn tavoitteet, rajaus ja toimeksiantaja.....	2
1.2	Tutkimuksen kuvaus ja haastateltavien esittely	3
2	Ravintolaruokakulttuuri 1980-luvulla	6
2.1	Ravintolaruokakulttuurin suunta ja muutokset 1980-luvulla	7
2.2	Ravintolaruokakulttuuriin vaikuttaneet tekijät 1980-luvulla.....	13
2.3	Ravintoloiden ruokatarjonta 1980-luvulla.....	16
3	Ravintolaruokakulttuuri 1990-luvulla	23
3.1	Ravintolaruokakulttuurin suunta ja muutokset 1990-luvulla	24
3.2	Ravintolaruokakulttuuriin vaikuttaneet tekijät 1990-luvulla.....	27
3.3	Ravintoloiden ruokatarjonta 1990-luvulla.....	30
4	Ravintolaruokakulttuuri 2000-luvulla	34
4.1	Ravintolaruokakulttuurin suunta ja muutokset 2000-luvulla	35
4.2	Ravintolaruokakulttuuriin vaikuttaneet tekijät 2000-luvulla.....	40
4.3	Ravintoloiden ruokatarjonta 2000-luvulla.....	43
5	Ravintolaruokakulttuuri 2010-luvulla	47
5.1	Ravintolaruokakulttuurin suunta ja muutokset 2010-luvulla	48
5.2	Ravintolaruokakulttuuriin vaikuttaneet tekijät 2010-luvulla.....	54
5.3	Ravintoloiden ruokatarjonta 2010-luvulla.....	59
6	Johtopäätökset.....	64
6.1	Suomalainen ravintolaruokakulttuuri	64
6.2	Suomalaisen ravintolaruokakulttuurin suunta ja muutokset	65
6.3	Ravintolaruokakulttuuriin vaikuttaneet tekijät.....	68
6.4	Ravintoloiden ruokatarjonta.....	72
7	Yhteenveto	75
	Lähteet	77
	Liitteet.....	82
	Liite 1. Teemahaastattelun haastattelurunko	82
	Liite 2. Ruokatarjonnan muutokset eri vuosikymmeninä	85

1 Johdanto

Monet suomalaiset ovat sitä mieltä, ettei Suomessa ole lainkaan ruokakulttuuria saatikka ravintolaruokakulttuuria. Suomalaiset ruuat ovat kuulemma mauttomia, värittömiä ja hajuttomia. Kiinnostavatko perinteiset suomalaiset ruuat ulkomaalaisia ravintola-asiakkaita yhtä paljon kuin meitä kiinnostaa ulkomailla matkaillessamme heidän ruokakulttuurinsa ja uskallammeko me edes tarjota perinteisiä ruokiamme. Suomalaisessa ruokaperinteessä ja perinneruuissa sekä niiden tuomisessa nykyravintolaan on vielä paljon käyttämättömiä mahdollisuuksia vaikka monet edelläkävijä ravintolat ovatkin niistä jo paljon ammentaneet ruokalistoilleen. Nykypäivinä ravintoloiden listoilla on usein tarjolla esimerkiksi erilaisia itse leivottuja leipiä. Ne jos mitkä ovat suomalaista ruokaperinnettä parhaimmillaan.

Suomella, niin kuin kaikilla muillakin mailla on oma ruokakulttuurinsa, joka on muovaantunut omakseen maan historian, uskonnon ja maantieteellisen sijainnin mukaan. Ruuanvalinnan mahdollisuudet ovat kasvaneet nykypäivänä melkein rajattomiksi ja meillä on mahdollisuus rakentaa oma henkilökohtainen identiteettimme ruuan avulla. Ruoka yhdistää ja erottaa ihmisiä toisistaan. Ruokakulttuuri saa vaikutteita muista kulttuureista ja esimerkiksi matkustelu sekä maahanmuuttajat tuovat vaikutteita mukanaan. Ruokakulttuuri muuttuu jatkuvasti, mutta siinä on kuitenkin paljon vanhaa ja pysyvää. (Mäkelä, Palojoki & Sillanpää 2003, 6-8.)

Lama ja konkurssit ynnä muut synkät ja ikävät uutiset pakottavat ihmiset miettimään, mihin rahansa kuluttavat ja silloin kalliista ruuasta ja ulkona syömisestä on helpointa säästää. Juuri nyt ihmiset ehkä kaipaisivat tai ainakin tarvitsisivat sosiaalisuutta ja yhdessä oloa. Ruokailu ravintolassa, yhdessä perheen kanssa, voisi ehkä luoda tällaiset puitteet. Muualla Euroopassa ihmiset viettävät aikaa yhdessä ulkona ruokaillen ja nauttien pitkiä illallisia. Tämän sosiaalisen ja mukavan perheitä yhdistävän seurustelutavan soisi yleistyvän Suomessakin. Kieltolaki on osaltaan ollut heikentämässä ravintolaruokailun kehittymistä Suomessa, mutta nykyisin ravintolaan on jo melko helppo mennä ilman alkoholistiksi tai muuten huonoksi ihmiseksi leimautumisen pelkoa. Ravintolassa käyminen on luonnollista 1980–2000-luvulla syntyneille niin sanotulle Y- ja Z-sukupolville. Heille ei ole opetettu pelkoa ravintolaa kohtaan, vaan sinne on menty yhdessä koko perheen voimalla ja tähän ryhmään katson itsekin kuuluvani. Olen jo ihan pienestä lapsesta saakka käynyt erilaisissa ravintoloissa ruokailemassa yhdessä perheeni kanssa ja tätä tapaa olen jatkanut aikuisena myös ystäväni kanssa. Ravintolaruoka ja siitä keskusteleminen on aina kuulunut kiinteästi elämääni ja siksi uskon, että minulla itselläni on jo kokemusta ja näkemystä ravintolaruusta vaikka työkokemusta ei nuoresta iästäni johtuen ole alalta vielä paljoakaan kertynyt.

Ihmisten käyttäytymistä halutaan ennakoida monella tavalla. Erilaisten määritelmien mukaan niin sanotut Y-sukupolveen kuuluvat ihmiset ovat syntyneet vuosien 1980 – 2000 välillä (Tapscott 2010, 30; Tienari & Piekkari 2011, 13; Vesterinen & Suutarinen 2011, 19). Tälle sukupolvelle ovat tärkeitä; verkostot, virtuaalisuus ja työssä viihtyminen. Y-sukupolvea kutsutaan myös nettisukupolveksi, diginatiiveiksi ja millenniaaleiksi. He ajattelevat kansainvälisesti, heillä on kansainvälisiä ystäviä ja he ovat laajasti verkostoituneita. Erilaisten määritelmien mukaan niin sanotut Z-sukupolveen kuuluvat ihmiset ovat syntyneet vuoden 1990 jälkeen. (Tapscott 2010, 30, Tienari & Piekkari 2011, 14, Järvensivu ym. 2014, 56) Ravintolaruokakulttuurimme tarina ei ole koskaan valmis tai täydellinen ja sen täytyykin olla aina muutoksessa, että se pysyy elävänä ja kiinnostavana. Tässä työssä käsiteltävät, viimeksi kuluneet nelisenkymmentä vuotta suomalaisen ravintolaruokakulttuurin historiassa, voivat antaa nuorille alan opiskelijoille ja jo alalla työskenteleville ihmisille uusia ideoita ja ajatuksia. Ruoka on kuin muoti, sekin palaa aina uudestaan, hetken pois oltuaan. Menneisyys on aina hyvä tietää, että voi luoda tulevaisuutta. Tämä on yksi syy, miksi itse kiinnostuin aiheesta.

1.1 Työn tavoitteet, rajaus ja toimeksiantaja

Suomalainen ravintolaruokakulttuuri katsotaan tässä työssä suomalaisen ruokakulttuurin alalajiksi, jolla tarkoitetaan ravintoloissa valmistettavaa, tarjottavaa ja syötävää ruokaa. Tämän työn tavoitteena on tutkia ravintolaruokakulttuurin selkeimpiä muutoksia ja trendejä vuosina 1980–2015 Suomessa. Työn tutkimuksen tavoitteena on pitkään ravintola-alalla työskennelleiden henkilöiden haastattelujen ja kirjallisuuden avulla selvittää, millä tavalla ruokaravintoloiden menut, ruuat, ruuanvalmistustavat, ravintola-alan työntekijät ja asiakkaat ovat muuttuneet tuona aikana. Mitkä ovat olleet mahdollisia käytön esteitä kyseisinä ajanjaksoina ja mitä ravintolaruokakulttuuri on ollut ja mihin suuntaan se mahdollisesti tulevat kehittymään. Työn tavoitteena on lisäksi selvittää, miten ravintolaruokakulttuuriin ovat vaikuttaneet esimerkiksi asiakkaat ja heidän toiveensa ja odotuksensa, innovatiiviset keittiömestarit ja kokit, elintarviketeollisuus, ruuan raaka-aineet ja niiden kasvattajat ja viljelijät, ulkomaiset vaikutteet ja maamme historia.

Suomalaiseen ravintolaruokakulttuuriin liittyy tärkeänä osana juoma- ja tapakulttuuri, mutta tässä tutkimuksessa keskiössä on ruoka ja sen tutkiminen. Juomakulttuuria ei tietenkään voi rajata aiheesta kokonaan pois, sillä se on tärkeä osa suomalaista ravintolaruokakulttuuria. Juomakulttuuri tuodaan työssä esille, jos se vaikuttaa oleellisesti ravintolaruokakulttuuriin, esimerkiksi haastateltavien mainitsemana.

Tässä työssä ravintolaruokakulttuurin tutkiminen on rajattu vuosiin 1980–2015. Rajaus näihin vuosiin johtuu siitä, että varsinkin 1990-luvulla suomalainen ruokakulttuuri alkoi

kehittyä, koska tällöin elinkeino vapautui. Alkon politiikka vapaamielistyi ja Euroopan Unioni toi elinkeinon oman lisänsä, jolloin ihmisten oli yhä helpompi käyttää elinkeinon palveluita. Työssä peilataan lisäksi 1980-lukua, jolloin ravintolat erikoistuivat ja katukuvaan ilmestyi musiikkipubeja ja gourmetravintoloita ja ihmiset alkoivat suosia hieman urbaanimpaa elämäntapaa vaikka Alkon linja olikin edelleen tiukka.

Opinnäytetyön toimeksiantaja on valtakunnallinen, vuonna 1950 perustettu Suomen Keittiömestarit ry. Yhdistyksen tarkoituksena on edistää suomalaista ruokakulttuuria sekä korkealaatuista keittotaitoa niin Suomessa kuin ulkomailla. Suomen Keittiömestarit ry. on Pohjoismaiden Keittiömestareiden eli Nordisk kokkenchef federation (NKF) ja Keittiömestareiden Maailmanliiton eli World Association of Chefs Societies (WACS) jäsen. Suomen Keittiömestarit ry:llä on jäseninä neljätoista suomalaista alueyhdistystä. Suomen Keittiömestarit johtavat Suomen kokkimaajoukkueen toimintaa, jonka tarkoituksena on edustaa Suomea kansainvälisissä kokkilpailuissa. (Suomen Keittiömestarit ry.) Toimeksiantaja jakaa opinnäytetyön jäsenilleen ja sitä voidaan käyttää erilaisiin yhteyksiin, kuten esimerkiksi opetukseen.

1.2 Tutkimuksen kuvaus ja haastateltavien esittely

Tämä opinnäytetyö on tutkimustyyppinen. Työ toteutettiin vetoketjumallilla, joka tarkoittaa sitä, ettei viitekehys ole erillinen osa opinnäytetyön rakennetta. Opinnäytetyö sisältää neljä eri aihealuetta, joista jokainen asiakokonaisuus käsitellään kerralla alusta loppuun asti. Opinnäytetyöhön kerättiin teoriaa alan kirjoista ja internetistä ja lisäksi työhön haastateltiin alalla pitkään toimineita keittiömestareita. Päädyin tekemään haastattelututkimuksen aiheen laajuuden vuoksi. Haastattelemisen avulla minulla oli mahdollisuus saada laajempia ja kattavampia vastauksia kuin esimerkiksi strukturoidun haastattelun avulla. Haastattelussa vastauksia voi pyytää tarkentamaan, sekä haastattelun avulla voi tehdä lisäkysymyksiä itse haastattelu tilanteessa, joka jälleen auttaa saamaan tarkempia tutkimustuloksia. Kirjoittaessani työtä vetoketjumallilla tarkoituksena on ollut sijoittaa kirjallisen aineiston joukkoon haastatteluista saadut tiedot. Haastatteluissa saadut tiedot täydentävät ja tukevat teoretietoa ja tuovat käytännön näkökulmaa tutkimukseen. Kirjallista aineistoa, muita tutkimuksia ja haastatteluista peilataan toisiinsa vuorotellen vetoketjumaisesti.

Haastattelutilaisuus on haastattelijan ohjaamaa keskustelua, jolla on jokin tavoite. Haastattelua tehdessä ollaan suorassa kielellisessä vuorovaikutuksessa haastateltavan kanssa, mikä mahdollistaa joustavuutta aineiston keräämisessä. Haastattelua käyttäessä lisäkysymysten ja vastauksien tarkentaminen on mahdollista aina tarpeen mukaan. Haastattelijalla voi saada vastauksia kysymyksiin, joita ei itse edes osannut ajatella ja näin aiheesta

on mahdollista saada tietoa laajemmin. Mikäli myöhemmin herää lisäkysymyksiä esimerkiksi jostain annetusta haastattelusta, haastateltava on helppo tavoittaa uudelleen. (Hirsijärvi, Remes, Sajavaara 2009, 204–206.) Tutkimus toteutettiin teemahaastatteluna. Teemahaastattelu on keskustelua, jossa haastattelun aiheet eli teemat on määrätty ennakoon. Teemahaastattelu eroaa syvähaastattelusta siten, että syvähaastattelussa on pelkästään aihe, josta keskustellaan, mutta teemoja ei ole valittu etukäteen. (Kananen 2014, 70–71.) Laadullisessa tutkimuksessa on tärkeää valita tutkittavat henkilöt tarkkaan. Tutkittavilla henkilöillä täytyy olla tutkittavasta asiasta paljon tietoa, jotta tutkimustulokset olisivat luotettavia. (Kananen 2014, 97–98.)

Tutkimusta varten haastateltiin neljää suomalaista keittiömestaria helmi-huhtikuussa 2015. Haastateltavat valitsin heidän pitkän työkokemuksensa perusteella. He kaikki olivat nähneet ja kokeneet ravintola-alan muutokset 1980-luvulta vuoteen 2015 asti. Näin varmistuin siitä, että saadut tulokset olivat kattavia ja saan työhöni laajan ja luotettavan tietopohjan. Haastateltavien valinnassa otettiin huomioon myös alueellisuus, mistä haastateltavat olivat kotoisin ja missä päin Suomea he ovat työskennelleet. Haastateltavat olivat keittiömestarit; Kaj Lax Vaasasta, Aimo Alho Helsingistä, Kirsi Ekola Alahärmästä ja Juha Niemi Tampereelta. 2010-luvulta alkaen kerroin lisäksi omia mielipiteitäni ja näkemyksiäni, koska olen toiminut ravintolakokin tehtävissä niiltä ajoilta.

Keittiömestari Lax on toiminut ravintola-alalla kokkina ja keittiömestarina koko ikänsä seuraten äitinsä jalanjälkiä, joka myös työskenteli ravintolan keittiössä. Laxilla oli mukanaan menuja ja à la carte listoja eri vuosikymmeniltä eri ravintoloista, joissa hän on työskennellyt, kuten esimerkiksi Ravintola Waskiasta, ravintola Centralista ja Royal Vaasasta. Ravintola Central on Vaasan vanhimpia ja tunnetuimpia ravintoloita. Central avattiin vuonna 1941 samaan aikaan vastavalmistuneen hotellin yhteyteen Vaasan keskustaan. Nykyään Ravintola Central on yksi Radisson Blu Royal Hotellin ravintoloista.

Keittiömestari Alho on uransa aikana työskennellyt monissa eri ravintoloissa Helsingissä, Turussa ja Tukholmassa, Hvitträskissä Kirkkonummella ja Härmän Kuntokeskuksessa Ylihärmässä. Hän on työskennellyt ravintoloissa kokkina, keittiömestarina, ravintola yrittäjänä, ravintolapäällikkönä, ravintolatoimenjohtajana ja hotellitoimenjohtajana. Alho innostui ravintola-alasta seuraten kahvilayrittäjänä toimineen äitinsä jalanjälkiä. Hän on myös vuonna 1993 perustetun Etelä-Pohjanmaan Keittiömestarit ry:n perustaja jäsen.

Keittiömestari Ekola aloitti ravintolauransa kahdeksantoistavuotiaana. Uransa aikana hän on työskennellyt useissa erilaisissa ravintoloissa, hotelliravintoloissa, henkilöstöravintoloissa ja kylpylöiden ravintoloissa Etelä-Pohjanmaalla. Ekola on toiminut kaikissa ravinto-

lan ammattinimikkeissä, pois lukien ravintolapäällikön tehtävät, joissa hän on toiminut vain esimiehensä sijaisena tämän ollessa lomilla. 1980-luvulta alkaen näitä työnimikkeitä on ollut muun muassa nisse eli tarjoilijaharjoittelija, tarjoilija, hovimestari, viinikassa, vahtimestari, siivooja, keittäjä, yövahtimestari, ravintolatyöntekijä, keittäjäemäntä, kokki, ravintolaemäntä, keittiömestari ja keittiöpäällikkö.

Keittiömestari Niemiö on työskennellyt keittiömestarina ja keittiöpäällikkönä muun muassa Hotelli Rosendahlissa, Helsingin Kaivohuoneella, Kulosaaren Casinolla, Haikon Kartanos-
sa ja ravintola Bodega Saludissa. Hän on toiminut myös opettajan tehtävissä alan oppilaitoksissa ja hän on yksi Suomen Keittiömestarit ry. hallituksen jäsenistä. Niemiö on ollut erittäin tiiviisti mukana pari vuosikymmentä alan kilpailutoiminnassa ympäri maailmaa.

Miittiessäni teemahaastattelun kysymyksiä, pohdin mistä ravintolaruokakulttuuri muodostuu ja mitkä ovat ne tekijät, jotka mahdollisesti ovat muokanneet sitä. Useiden tutkimusten mukaan ravintolaruokakulttuurin muutoksiin vaikuttavat muun muassa asiakkaat, työntekijät, trendit, perinteet, tiedotusvälineet, talous ja säännöt sekä lait. Kysymykset koskivat edellä mainittujen vaikutuksia ja muutoksia. Tämän lisäksi halusin kysyä mihin suuntaan ravintolaruokakulttuuri menee tulevaisuudessa ja millaisena haastateltavat kulttuurin näkevät. Tutkin suomalaista ravintolaruokakulttuuria ja näin sain syvennettyä kysymyksiä, miettien mitä muutoksia ravintolaruokakulttuurissa olisi mahdollisesti voinut tapahtua menneinä vuosikymmeninä. 2010-luvulle minun oli helpoin keksiä kysymyksiä, koska olen itsekkin työskennellyt ravintolan keittiössä jo silloin ja olin myös itse tietoinen alan trendeistä ynnä muista. Testasin kysymyskaavakkeen ensin yhdellä vastaajalla todetakseni, että se toimii. Esittelin valituille haastateltaville aiheeni ja kysyin haluaisivatko he antaa henkilökohtaisen haastattelun opinnäytetyöhöni. Kaikki suostuivat ja sovin aikataulut heidän kanssaan. Haastattelut suoritettiin aina haastateltavien asuinpaikkakunnalla, paitsi Niemiön kanssa haastattelu suoritettiin sähköpostin välityksellä. Lähetin haastateltaville ennakoon haastattelurungon (Liite1), jotta he saivat tutustua ja palautella asioita ennakoon hieman mieleen, koska oli kyse kuitenkin pitkästä ajanjaksosta, neljästä eri vuosikymmenestä. Nauhoitin kaikki haastattelut ja litteroin ne aina heti haastattelun jälkeen, koska silloin asiat olivat tuoreessa muistissa. Litteroin jokaisen haastattelun erikseen, jonka jälkeen etsin eroja ja yhtäläisyyksiä haastateltujen keittiömestareiden vastauksista. Kaikki haastatellut henkilöt ovat Suomen Keittiömestarit ry:n jäseniä, kukin omien asuinalueitensa alayhdistysten puitteissa. Kaikki haastattelut kestivät kahdesta neljään tuntiin ja niitä olisi voinut venyttää pidemmiksikin, sillä juttua riitti kaikilla haastateltavilla. Tehtyäni kaikki haastattelut, tein yhteenvetotaulukon jokaiselta vuosikymmeneltä erikseen, jossa kuvaan suurimmat muutokset ja vaikutteet.

2 Ravintolaruokakulttuuri 1980-luvulla

Ravintoloiden maine Suomessa oli vuosikymmeniä melko huono. Tämä johtui kieltolaista ja raittiusliikkeen ylläpitämästä mielikuvasta, jonka mukaan ravintola-ala oli säädytön, jopa synnillinen. Maine alkoi kuitenkin parantua 1980-luvulla, kun ihmiset alkoivat kiinnostua ruuasta ja viinistä ja heidän asenteensa ravintolapalveluita kohtaan muuttuivat. Suomalaisen elintaso kohosi 1980-luvulla. Ravintoloissa alkoi käydä enemmän asiakkaita, kun kuluttamisesta ja viihteellisyydestä tuli hyväksyttävämpää. Suotuisat talousnäkymät vaikuttivat asiaan positiivisesti. (Viitasaari 2006, 20.) Länsimaissa ruokakulttuuri oli ollut osa muita kulttuureja, toisin kuin Suomessa. Suomen ruoka- ja ravintolamaailman ajanjakso oli vielä melko lyhyt, eikä sitä siksi ollut saatu osaksi kulttuuria. ”Raittiusaatteet ja se usko-vaisten paasaaminen” teki ravintoloista aikanaan synninpesiä ja tämä oli osaltaan vaikeuttamassa ruokakulttuurin etenemistä osaksi suomalaista kulttuuria. Suomalaisen elintaso kuitenkin nousi, vaikka tokikaan kaikilla ei ollut vielä varaa käyttää ravintolapalveluita. Tämän vuosikymmenen alussa ihmiset joutuivat enemmän kuin söivät ravintoloissa. (Alho 7.3.2015.) Niemiön mukaan ravintoloiden, myös ruokaravintoloiden käyttö lisääntyi ja ihmiset alkoivat syödä enemmän ulkona. Edellä mainittu muutti ja kehitti keittiöiden toimintaa, kuten esimerkiksi sitä, että uudenlaisia ruokalistoja ja ruokia alettiin kehittää. Asenteet muuttuivat ja ravintoloissa käymisestä ja syömisestä tuli entistä normaalimpaa ja joka päiväisempää toimintaa. Matkailu lisääntyi entisestään ja suuntautui entistä eksoottisempiin kohteisiin, joissa asiakkaat kohtasivat uusia elämyksiä, ruokalajeja ja tarjoilutapoja. Näitä elämyksiä alettiin hyödyntää myös ravintoloiden ruokatarjonnassa ja palveluissa. (Niemiö 1.4.2015.)

Royal ravintoloiden perustaja Mia Saari kirjoitti, että erityisesti 1980-luvun lopulla, alkoi aivan erilainen kiinnostus ruokaa ja viiniä kohtaan (Lindegren 2013, 17). Ruokailu, juominen ja ulkona syöminen tuli muotiin uusien arvojen ja uusien ihmistyyppien myötä. Vanhemmat ikäluokat eivät suosineet edelleenkään ravintoloissa käymistä, sillä he olivat oppineet kielteisen ajattelutavan ravintoloita kohtaan. Nuoremmat asiakkaat käyttivät kuitenkin ravintolapalveluita, koska eivät tienneet kielteisestä ajattelutavasta mitään. Pizzeriat ja hampurilaisravintolat olivat opettaneet nuorille, kuinka ravintoloita käytetään ja kuinka niihin suhtaudutaan luonnollisesti. Ravintola-asiakkaiden keski-ikä laski huomattavasti. Noihin aikoihin ravintolassa asioivat 18–28-vuotiaat henkilöt. Naisista tuli nyt uusi osa ravintolapalvelujen käyttäjistä, mikä ei aiemmin ollut suvaittavaa. (Mäkelä & Sillanpää 2000, 22–23; Sillanpää 2002, 181–195.) Niemiö oli samaa mieltä siitä, että naisasiakkaat löysivät tiensä entistä enemmän ravintoloihin ja erityisesti ruokaravintoloihin. (Niemiö 1.4.2015.) Ekolan mielestä ravintolassa käynti oli luontevaa niin pariskunnille kuin mies- ja

naisporukoille ja se oli tapa tutustua toisiin ihmisiin. Ekola oli myös sitä mieltä, että nainen saattoi huoletta mennä ravintolaan yksin. (Ekola 30.3.2015.)

2.1 Ravintolaruokakulttuurin suunta ja muutokset 1980-luvulla

Tiukasti säännöstelty ravintolaelinkeino alkoi vapautua, kun 1980-luvun lopulla Alko muutti politiikkansa vapaamielisemmäksi myöntämällä muun muassa anniskelulupia helpommin. Uudet ravintolat alkoivat avata oviaan ja kilpailua alkoi esiintyä. Ravintolaelämästä tuli aiempaa vapaampaa ja aikakausi suosi kuluttamista sekä elämästä nauttimista. Ruokamyynti nousi nopeammin kuin alkoholimyynti. Ravintoloitsijat eivät enää pitäneet perinteisiä yleisravintoloita, vaan he alkoivat erikoistua eri segmenteille. Gourmet-, kahvila- ja pizzaravintolat olivat suosituimpia. Esikuvat kaikille ravintolatyypeille haettiin Euroopasta. Asiakkailla oli nyt varaa valita monista erilaisista ravintoloista mieleisensä. Mielenkiintoista oli se, että ravintolat vaihtoivat muutaman vuoden välein liikeideaansa. Tämä johtui siitä, että ravintolat kilpailivat asiakkaistaan tällä tavalla. Ravintoloiden ketjuuntuminen alkoi 1980-luvulla. (Mäkelä & Sillanpää 2000, 22; Viitasaari 2006, 40.) Myös Alho ja Lax olivat molemmat samaa mieltä siitä, että ravintoloiden voimakas ketjuuntuminen alkoi juuri 80-luvulla. (Alho 7.3.2015; Lax 16.2.2015.)

Vuosikymmenen lopun voimakas nousukausi edisti gastronomian kehitystä maassamme ja nosti ravintola-alan arvostusta. Negatiivinen piirre voimakkaan nousukauden myötä oli kuitenkin se, että ravintoloiden keittiöissä menttiin lujaa. Uusia ravintoloita nousi kuin sieniä sateella, jolloin myös henkilöstön tarve oli valtava.

Uusia, nuoria mestareita nousi riveihin ja näyttämisen halu oli kova, piti keksiä välttämättä jotain "uutta ja omaa". Ruoanvalmistustrendien ja oppien muuttuminen / vapautuminen sai aikaan sen, että vanhat perussäännöt unohdettiin tai muuten vain sivuutettiin, jolloin tuli kaikenlaisia ylilyöntejä kun yhdisteltiin mitä erilaisimpia raaka-aineita, makuja ja valmistusmenetelmiä keskenään, jotka ei välttämättä sopinut toisiinsa alkuunkaan. Yleensä tästä kärsi asiakas ja ravintolan maine. (Niemiö 1.4.2015.)

Laxin mielestä ravintoloiden tasoissa oli paljon eroja. Oli hyviä ruokaravintoloita ja sitten niin sanottuja kuppiloita. Hyviä ravintoloita oli vähän, kunnes 80-luvun puolessa välissä tapahtui muutos ja alalle tuli uusia yrittäjiä, jotka perustivat ravintoloita. (Lax 16.2.2015.) Parhaista ruokaravintoloista alettiin käyttää yleisesti nimitystä Gourmet-ravintola, joka oli yleinen nimitys parhaille ruokaravintoloille. Monet yksityiset ja hotelliketjut perustivat ravintolaosastojen yhteyteen pienempiä Gourmet osastoja/ravintoloita. Henkilöstöravintolat lisääntyivät ja kun ne alkoivat ketjuuntua, perinteisistä ravintoloista ja hotellien keittiöistä

siirtyi osaavaa henkilökuntaa näihin toimipisteisiin, usein säännöllisempien työaikojen johdosta. (Niemiö 1.4.2015.) Ekola kertoi, että maaseudulla ravintolat alkoivat lisääntyä, kun Alkoholiliikkeen perustama ravintolaketju Kantaravintolat Oy aloitti toimintansa 60-luvulla. Ravintolakulttuurin kehittymiseen antoi oivan lisän myös Alkon henkilökunnan lakko vuonna 1985, koska tämän seurauksena ihmiset alkoivat lisätä ravintolassa käyntiä. Heille jäi siitä pysyvä, opittu ja hyväksyty tapa. (Ekola 30.3.2015.)

Aiempiä vuosina johtajat saattoivat istua ravintolassa iltaan asti hyviä konjakkeja maistellen ja he odottivat hyvää palvelua, mutta 1980-luvun puolesta välistä lähtien, uuden polven liikemiehet ja johtajat olivat kiireisiä. He varasivat ravintolasta pöydän ja nauttivat ruokansa nopeasti. He odottivat tarjoilulta tehokkuutta eikä lounaan aikana juotu alkoholia kuin maksimissaan yksi lasillinen. (Sillanpää 2002, 195–196.) Alho ja Lax kertoivat, että ravintoloiden asiakkaat olivat pääasiassa firmojen asiakkaita, liikemiehiä ja -naisia (Alho 7.3.2015; Lax 16.2.2015). Laxin mukaan bisnesasiakkaiden tapaamiset olivat maaseutu kaupungeissa kovin kosteita vielä 80-luvulla ja bisnekset tehtiin lähes aina humalassa. Ravintolasta ei poistuttu koko päivänä. Lounaat olivat pitkiä ja niiden jälkeen juotiin erilaisia cocktaileja ja sponseja. Illallisella syötiin kolme-neljä ruokalajia. Lax sanoi, että ”siihen aikaan juottaminen oli kyllä ihan kamalaa ja sitä tehtiin myös ihan valtion tasollakin. Maksan piti olla kunnossa, jotta ihminen sitä ryyppäämistä kesti.” (Lax 16.2.2015.) Ekola kertoi, että vuosikymmenen alussa maaseutukaupunkien yritysasiakkaat toivat vieraitaan liikelounaille ja kosteille pitkille illallisille ravintoloihin. Firmat järjestivät cocktail-tilaisuuksia myös omissa tiloissaan, jonne he tilasivat tarjoilut ja henkilökunnan ravintoloista heitä palvelemaan. (Ekola 30.3.2015.)

Perheet kävivät syömässä jo jonkin verran ruokaravintoloissa, erityisesti juhlapäivinä kuten äitienpäivänä ja vappuna. Perheet olivat yleensä maksukykyisiä, joten heidän käyntinsä ravintoloissa alkoi yleistyä, esimerkiksi viikonloppuisin shoppailun yhteydessä. Lisäksi lastenlistat alkoivat yleistyä. (Lax 16.2.2015.) Alho kertoi, että omalla rahalla maksavia asiakkaita oli vähemmän, mutta juhlapäivät olivat yleensä syy tulla ravintolaan. Alho mainitsee, että turistit ja erityisesti amerikkalaiset turistit olivat ainakin Turussa paljon käyviä. (Alho 7.3.2015) Tämän vuosikymmenen puolivälin paikkeilla työaikaiset lounaat olivat suosittuja. Salissa oli tarjolla kylmälaitteella varustettu salaattipöytä, josta jokainen sai itse ottaa ja pääruoka tuotiin keittiöstä lautasella. Pääruokavaihtoehtoja oli yleensä kaksi ja jälkiruokana oli kupillinen kahvia. Hyvästä ruuasta myös kokki sai ylimääräistä rahaa asiakkaalta ja sitä kutsuttiin riksaksi tai tipiksi. Kiitokset välittyivät tarjoilijoiden välityksellä keittiölle, kokit eivät vielä tällöin käyneet salissa. Toki myös negatiivinen palaute tuotiin kokille tai koko annos palautui, jos se ei asiakasta miellyttänyt. Käsité, että ”asiakas on aina oikeassa”, oli jokaisen ravintolassa työskentelevän motto, Ekola muisteli. (Ekola

30.3.2015.) Alho oli samaa mieltä siitä, että asiakkaat antoivat helposti palautetta keittiölle ja ruokia palautettiin, mikäli annokset eivät miellyttäneet. (Alho 7.2.2015.)

Ravintoloiden tuotteiden hinnat nousivat paljon 1980-luvun loppupuolella eikä se ollut asiakkaiden mieleen. Tärkeä syy hintojen nostamiselle oli se, että asiakkaat olivat maksukykyisiä ja näin heiltä oli mahdollista alkaa veloittaa enemmän. Ruokaravintoloita oli vaikea saada kannattaviksi, koska raaka-aineet olivat erittäin kalliita ja työvoimapulan takia hyvälle työntekijöille piti maksaa kunnolla, jotta heidät saatiin pidettyä töissä. Monet ravintoloitsijat turvautuivat valmiisiin ainesosiin, mutta tällainen ruoka ei kelvannut asiakkaille, jotka halusivat ruokansa käsintehtynä eteensä. Monet ravintolan kokit pelkäsivät ammattitaitonsa kärsivän valmiiden tuotteiden käytöstä. Ruuan tuonti oli säännösteltyä ja se esti ravintoloita hankkimasta raaka-aineita muualta. Tuolloin suomalaista filee lihaa ei ollut aina saatavissa, sen hinta oli todella korkealla ja lihan laatu vaihteli suuresti. Tuontisäännökset väljentyivät vuonna 1987 ja lihaa sai kiivaan kampanjoinnin ansioista alkaa tuoda enemmän ulkomailta. (Sillanpää 2002, 205.) Myös Lax muistelee, että raaka-aineita oli vaikea saada (Lax 16.2.2015). Niemiön mukaan raaka-aineet ravintolan keittiöihin alkoivat tulla pitkälti esivalmistettuina ja raaka-aineita alettiin ostaa entistä enemmän pientuottajilta ja toimittajilta ja suoraan esimerkiksi maatiloilta ja keräilijöiltä. (Niemiö 1.4.2015.)

Vaikka ravintolaelämä alkoi olla jo melko vapautunut, asiakkaita ärsyttivät silti erilaiset rajoitukset. Näitä olivat erilaiset säännöt alkoholiin liittyen kuten se, ettei lasin kanssa saanut liikkua vapaasti ja se, että alkoholin myynti lopetettiin koko seurueelle, jos yksi oli päihitynyt. Sisäänpääsymaksut ja sulkemisajat ärsyttivät asiakkaita. Pukeutumiskoodit eivät olleet enää niin tiukkoja kuin ennen, nyt ei haitannut vaikka oli pukeutunut vain villapaitaan ja farkkuihin. Aikaisempina vuosikymmeninä tällainen ei olisi tullut kuulonkaan, vaan jokaisella ravintolalla oli ollut oma pukukoodinsa. Nyt asiakkaat etsivät ravintolan, joka vastasi kokonaistunnelmaltaan heidän omaa tunnelmaansa, eikä päinvastoin kuten aikaisemmin. Asiakkaat eivät pitäneet ravintoloista, joissa he kokivat huonoa palvelua. Ruuhkaiset ravintolat ja muut huonosti käyttäytyvät asiakkaat ärsyttivät suunnattomasti 1980-luvun ravintola-asiakkaita. (Sillanpää 2002, 195–196.)

Ravintolatyöntekijöiden kunnioitus alkoi lisääntyä 1980-luvulla ja nuoret hakeutuivat alalle töihin. Arvostuksen lisääntymiseen vaikuttivat erilaiset kampanjat, kuten 1970-luvulla lisääntynyt alan koulutus sekä palveluelinkeinojen suosion lisääntyminen. Lax ja Alho olivat sitä mieltä, ettei ravintola-alan työntekijöitä pidetty enää minään juoppoina laitapuolenkulkijoina niin kuin ennen. Arvostus alkoi nousta, mutta Alho lisäsi vielä, että esimerkiksi keittömestarin toimenkuvasta ei paljoa tiedetty. (Alho 7.3.2015; Lax 16.2.2015.) ”Aiempiä vuosikymmeniä ajatus oli että kaikki ravintola-alalla työskentelevät ovat juoppoja ja niitä

yö-eläjiä. Esimerkiksi asunnon saannissa oli monesti hankaluuksia jos työskentelit ravintola-alalla”. Ravintola-ala raitistui huomattavasti 1980-luvulla ja ammattikunnan arvostus alkoi nousta. Alalla työskenteleviin henkilöihin alettiin suhtautua myönteisemmin, mikä vaikutti myös siihen, että alalle hakeuduttiin ja koulutauduttiin entistä helpommin. (Niemiö 1.4.2015.)

Ravintolahenkilökunta koostui yleensä aika tavalla elämää moneltakin kantilta nähneistä ihmisistä. Siihen porukkaan oli tosi jännää mennä nuorena ja kokemattomana mukaan. Se oli maalaistytölle aikamoinen elämän koulu. Äkkiä kuitenkin oppi huomaamaan, että ihmiset kertoivat juuri tälle outona pidetylle porukalle niin ilot kuin surut. Me tiedettiin todella paljon ihmisten asioista, mutta niistä ei koskaan kylillä huu-deltu. Asiakkaat luottivat meihin ja joskus tunsivat itsensäkin aika lailla "psykologiksi". (Ekola 30.3.2015.)

Mäkelä ja Sillanpää (2000, 22–23) kirjoittivat, että alan arvostuksen kohotessa miespuoliset henkilöt hakeutuivat alalle töihin, mikä ei ennen ollut yleistä. Alalla oli arvostuksen lisääntymisestä huolimatta työvoimapulaa ja alan ammattirakenne alkoi muuttua henkilökuntakustannusten karsimisen takia. Monia tehtäviä siirrettiin toisille työntekijöille, kuten esimerkiksi hovimestareiden ja alkoholikassojen työtehtäviä. Ammattirakenteet muuttuivat työvoimapulan lisäksi työvoiman kalleudesta. Palkat olivat nousseet 1980-luvulla, mutta ravintoloiden tuottavuus oli silti melko alhainen. Alkon vapaamielisempi politiikka vaikutti myös asiaan, sillä se ei enää vaatinut erikseen esimerkiksi viinikassaa ja vahtimestaria. (Sillanpää 2002, 197.) Alhon mukaan keittiössä työskenteli paljon ihmisiä eri nimikkeillä, ainakin ravintoloissa, joissa hän itse tuolloin työskenteli. Kokkeja oli kymmenen ja jokaisella oli vielä oma apulainen. Apulaiset hoitivat työt ja kokit itse istuskelivat melko paljon. Kun kustannuksiin ruvettiin kiinnittämään enemmän huomiota, alettiin muun muassa työntekijöitä vähentää. (Alho 7.3.2015.) Ekola mainitsi, että pienissä, 100–150 hengen maaseutu-ravintoloissa oli prosenttipalkkaisia tarjoilijoita jopa seitsemän kertaa enemmän kuin keittiössä henkilökuntaa. Keittiössä oli usein vain yksi kuukausipalkkainen keittäjä, joka valmisti ruuan alusta asti itse, tiskasi kaiken, myös lasitiskin ja siivosi keittiön. Tarjoilijoilla oli niin sanotut hyppytunnit ja he lähtivät lounaan jälkeen kotiin ja palasivat taas illaksi töihin kun ilta asiakkaita alkoi tulla. Väliajaksi ravintola joko suljettiin tai ravintolan omistaja tai hovimestari hoiti salia keittäjän esivalmistellessa ruokia. (Ekola 30.3.2015.)

Elettiin ravintola-alan nousukautta ja uusi ranskalainen keittiö toi vaikutteitaan suomalaisen ravintolakulttuuriin. Uusi ranskalainen keittiö alkoi Paul Bocusen mukaan kehittyä hitaasti Ranskassa jo 1940-luvun lopulla. Uuden ranskalaisen keittiön tunnuspiirteitä olivat ruokien keveys ja pienet annoskoot. Ruokia haluttiin valmistaa yksinkertaisemmin ja nopeammin ja kasviksien käyttöä lisättiin. Keveyden myötä paistaminen ja käristäminen kor-

vaantuivat höyryttämällä ja pariloimisella. Uusi ranskalainen keittiö tarkoitti myös kastikkeiden ja keittojen ohenemista. (Catani 2014, 41; Mäkelä & Sillanpää 2000, 55–56.)

Alhon mielestä suomalaiset olivat hieman jäljessä uuden ranskalaisen keittiön kanssa verrattuna esimerkiksi Tukholmaan, jossa uusi ranskalainen keittiö oli jo ”arkea”. Niemiön mukaan *cuisine nouvelle* alkoi tehdä tuloaan Suomeen 70-luvun lopulla, mutta varsinainen buumi liittyy 80-lukuun. (Alho 7.3.2015; Niemiö 1.4.2015.) Alho uskoo, että Suomessa uusi ranskalainen keittiö luultavasti ymmärrettiin väärin ja sen vuoksi se katosikin melko nopeasti. Alhon mielestä annokset olivat pieniä ja niissä oli paljon näperryistä ja menut olivat myös liian pitkiä. Tarkoitus oli enemmänkin maistella erilaisia makuja, kuin saada vatsansa täyteen ja tällaiseen suomalaiset eivät olleet tottuneet. Makuun tai raaka-aineiden yhteensopivuuteen ei erityisemmin panostettu vaan tärkeämpää oli annosten ulkonäkö. (Alho 7.3.2015.) Niemiön mukaan uudenlainen suuntaus muutti ravintoloiden ja keittiöiden gastronomisen ajattelutavan aivan uudelle tasolle, joka vaikutti paljon myös salityöskentelyyn. Menukokonaisuuksien osalta uusi ranskalainen keittiö epäonnistui Suomessa melko pahasti. Ajatuksena oli pitkät, eri ruokalajeista ja raaka-aineista koostuvat kuuden- kymmenen ruokalajin menukokonaisuudet. Annokset olivat kooltaan pieniä, vaikkakin menu kokonaisuutena oli riittävä ja täyttävä. Suomalaiset eivät tottuneet kuitenkaan vielä tällöin nauttimaan montaa ruokalajia yhden menun ja ruokailutapahtuman yhteydessä. Asiakkaat karsivat tarjolla olevista menukokonaisuuksista vain muutamia mieleisiä annoksia omaksi menukokonaisuudeksi. Keittiöt toteuttivat annokset monesti samankokoisina kuin pitkässä menussa, jolloin asiakkaat eivät kokeneet saavansa rahalleen vastinetta ja he jäivät nälkäisiksi ja tyytymättömiksi. Monesti ravintolat hinnoittelivat itsensä ulos uuden tuotteen huumassa. (Niemiö 1.4.2015.) Myös Catani (2014, 161–162) kirjoitti, että suomalaiset eivät tottuneet uuteen ranskalaiseen keittiöön, kun pitkän ruokalajin menu oli heidän mielestään outo ja annokset olivat pieniä. Trendi katosi suomalaisista ravintoloista sekä muualta Euroopasta 1980-luvun loppuvaiheilla. Trendin myötä kokit olivat tulleet saliin jäädäkseen keskustelemaan asiakkaiden kanssa ja esittelemään ruokaa heille aina kun oli mahdollista. Ekolan mielestä uusi ranskalainen keittiö ei juuri rantautunut maaseudun ravintoloihin. Annosten piti edelleen olla isoja ja täyttäviä. Kasviksetkin olivat vielä lähinnä pupujen ruokaa. Maaseudulla vitsailtiin pääkaupunkiseudun keittiöiden annoksista, joissa on ”pari hennettä kukkaisella lautasella”. Kastikkeet valmistettiin vehnä jauhoista, jotka ruskistettiin hyvin ja kastikkeita keitettiin pitkään. (Ekola 30.3.2015.)

Niemiön mielestä uusi ranskalainen keittiö jätti kuitenkin suomalaiseen ruokakulttuuriin ja gastronomiaan paljon hyvää ja pysyvää. Raaka-aineita alettiin kunnioittaa ja käsittelemään aivan uudella tavalla sekä kypsennystavat muuttuivat huomattavasti kevyemmiksi ja nopeammiksi. Raskas paistaminen ja käristäminen runsaissa rasvoissa vähenivät huo-

mattavasti ja vallalle nousi niin sanottu a'la minute-ajattelu eli annokset nostettiin tilauksesta. Kastikkeet ohentuivat ja perinteiset paksut jauhosuurukset vähenivät. Raaka-aineiden tuoreutta korostettiin ja parhaiten sen havaitsi kalan ja vihannesten kohdalla. Keittiöön ja ruokiin saatiin uusia värejä ja väriyhdistelmiä, kun uskallettiin käyttää uusia raaka-aineita rohkeasti sellaisissa annoksissa, joihin niitä ei perinteisten oppien mukaan voinut sijoittaa. Raaka-aineiden valikoima lisääntyi huomasti ravintoloiden keittiöissä, mikä osaltaan toi jossain määrin lisäkustannuksia. Lisäksi lähes jokainen keittiö leipoi itse oman leipänsä. (Niemiö 1.4.2015.)

Haastateltavistani jokainen oli sitä mieltä, että ruuat tarjottiin vadeilta vielä 1980-luvulla. Perunat sekä muut lisukkeet tarjottiin erikseen omista kulhoistaan (Lax 16.2.2015; Ekola 30.3.2015; Niemiö 1.4.2015; Alho 7.3.2015). Laxin mukaan maalaiskaupungeissa kastikeluhot olivat pöydissä hopeisten kastikelusikoiden kera. Kulhojen kiertäessä pöydässä keskusteltiin ruuan mausta ja siitä, kuinka viinit sopivat ruokien kanssa. Voitiin puhua jo tavallaan niin sanotusta sosiaalisesta syömisestä, kuten asia nykypäivänä ilmaistaan. (Lax 16.2.2015; Ekola 30.3.2015) Isoimmissa ravintoloissa vadit tehtiin banquetti tyypillisesti, eli ruuat koottiin vadille ja vadit laitettiin banquetti uunien kautta tarjottavaksi. (Alho 7.3.2015.) Alho, Lax ja Ekola mainitsivat, että 80-luvun lopussa ja 90-luvun alussa, hopeavadit poistuivat kuitenkin lähes kokonaan käytöstä kun lautastarjoilu, uuden ranskalaisen keittiön vaikutuksesta, syrjäytti vatitarjoilun kokonaan. (Alho 7.2.2015; Lax 16.2.2015; Ekola 30.3.2015.) Aluksi kuitenkin vain rohkeimmat ravintoloitsijat vaihtoivat lautastarjoiluun, sillä jotkut pitivät sitä ruokalamaisena tapana (Catani 2014, 161–162). Kun lautastarjoilu lisääntyi uuden ranskalaisen keittiön myötä, se toi tullessaan perinteisen posliinin rinnalle muitakin materiaaleja kuten kiven, keramiikan, lasin teräksen, puun ja peilin. Lautasten kuviointi ja värit lisääntyivät sekä lautaskoot suurenivat. Ravintolan omilla logoilla ja nimillä varustetut astiastot lisääntyivät, lautaskuvut ja kastikelusikat tulivat käyttöön. (Niemiö 1.4.2015.)

Lautaselle asettelu vadin sijaan antoi kokeille uusia mahdollisuuksia ruuan esille laittamiseen. Tällöin jokainen asiakas näki, minkä näköisen annoksen kokki halusi hänelle tarjota, toisin kuin vadilta, josta tarjoilija oli jo antanut komponentteja monille muille asiakkaille. (Mäkelä & Sillanpää 2000, 55–56.) Lautastarjoilu tuli loppujen lopuksi jäädäkseen, uuden ranskalaisen keittiön myötä. Myös Niemiön mielestä annosten kokoaminen lautasille antoi kokeille ja mestareille entistä enemmän mahdollisuuksia väreihin, annosten raaka-ainevalikoimiin ja kauniisiin asetelmiin. Keittiö tuli tavallaan lähemmäksi asiakasta ja asiakas kokkia, kun kokin käden jälki meni suoraan asiakkaan eteen lautasella. Se toi myös salityöskentelyyn uusia haasteita ja työtapoja perinteisten rinnalle. (Niemiö 1.4.2015.) Kun annosten ulkonäköön alettiin kiinnittää aikaisempaa enemmän huomiota, ruvettiin kom-

ponentteja selkeästi erottelemaan. Kastikkeesta tehtiin lautasen pohjalle peili, jonka jälkeen pääraaka-aine ja puolikypsät kasvikset aseteltiin lautaselle. (Catani 2014, 161–162.) Lautastarjoilun myötä alettiin tehdä mitä ihmeellisimpiä yhdistelmiä. Kahta eriväristä kalaa saatettiin yhdistellä. Visuaalisuuden myötä saatettiin jopa unohtaa maku ja mehevyys. Annoksessa saattoi olla kahta erilaista kastiketta, jotka eivät sopineet toisiinsa millään tavalla. (Mäkelä & Sillanpää 2000, 120–135; Viitasaari 2006. 69–88.) Lautasannokset koottiin korkeiksi ja näyttäväiksi. Lax lisäsi, että kastikepeilin lisäksi viimeinen silaus annokseen saatiin laittamalla esimerkiksi timjaminoksa koko keon päälle. (Lax 16.2.2015.) Ekolan mukaan maaseuturavintoloissa ei ollut laajaa yrttivalikoimaa. Liha-annoksen päälle laitettiin usein persiljatupsu eli niin sanottu ”Esso-heinä” ja kala-annoksen päälle tillin oksa. (Ekola 30.3.2015.)

À la carte -listat syrjäyttivät illan vakioaterialistat eli päivällis- ja illallismenut. Työaikaisten lounaiden nauttiminen ravintolassa oli siitä huolimatta hyvin suosittua, joskin lounaat olivat muuttuneet lyhemmiksi kiireisen työelämän vuoksi. Isot ravintolassa vietettävät juhlat vähenivät huomattavasti, koska yritysten edustuskulujen verovähennysoikeus pieneni. Työpaikkaruokalat rupesit valtaamaan ravintoloiden perinteistä businessaluetta. (Mäkelä & Sillanpää 2000, 55–56.) Ekola kertoo haastattelussaan, että työpaikkaruokalana valtakunnallisesti toiminut Valtionravitsemiskeskus, silloinen Vark, nykyisin Fazer Food Services, muuttui valtion liikelaitokseksi vuonna 1989, jonka myötä se sai ruveta tarjoamaan aterioita muillekin kuin vain valtion työntekijöille. ”Varkilla”, joka muuttui myöhemmin Fazer Amicaksi, tarjottiin edullisia ravintolamaisiakin annoksia, joten se rupesi voimakkaasti kilpailemaan asiakkaista perinteisten ruokaravintoloiden kanssa. Runsas ja monipuolinen salaattibuffet ja itse leivotut pullat ja pikkusuolaiset olivat Fazer Amican valtteja, mutta pääruuissa käytettiin runsaasti teollisuuden einest tuotteita, lähinnä kuitenkin vain erilaisia pyöryköitä ja pihvejä. Fazer Amica tarjosi asiakkailleen myös kaikki ruokapalvelujen muodot: pakaste-, automaatti- ja termosruoka-annokset ja näin ruokaileminen missä ja mihin aikaan tahansa mahdollistui. (Ekola 30.3.2015.)

2.2 Ravintolaruokakulttuuriin vaikuttaneet tekijät 1980-luvulla

”Suomi on ruokamaa” -projekti aloitettiin vuonna 1981. Projektin tavoitteena oli markkinoida suomalaista ruokaa ja tasokasta palvelua sekä ulkomaalaisille että suomalaisille. Hotelli- ja ravintolaelinkeino kehitti turistimenun eli Finland Menun, jossa tarjottiin suomalaisista raaka-aineista kotoisin menetelmin tehtyjä ruokia. Projekti onnistui melko huonosti, sillä mukana olleet ravintolat eivät olleet panostaneet projektiin eivätkä suomalaiset asiakkaat halunneet ravintoloista suomalaista koti- tai perinneruokaa vaan he halusivat ravintolaruokaa. Ravintolaruoka käsitettiin pihvinä tai leikkeenä ranskanperunoineen. Ulkomai-

sia turisteja oli liian vähän, että he olisivat pystyneet tekemään suomalaisruokalistoja kannattaviksi. (Sillanpää 2002, 176–177.)

Keittiömestari Jaakko ”kokki” Kolmonen on toiminut suomalaisen ruokakulttuurin elvyttäjänä ansiokkaasti. Kolmonen muun muassa johti vuonna 1984 alkanutta Pitäjänruoka – projektia ja jo 1986 julkistettiin 461 pitäjän nimikkoruuat. Kolmonen ei pitänyt huonoista ennakkoluuloista suomalaisia ruokia kohtaan, joita pidettiin pahan makuisina. Hänen mielestään ennakkoluulot ja niiden levittäminen pilasi mahdollisuudet niiltä ihmisiltä, jotka muutenkin olivat epävarmoja maistamaan ruokia. Ravintolat eivät tarjonneet suomalaisia perinneruokia, koska suomalaiset asiakkaat eivät edelleenkään halunneet tilata niitä ravintolasta. 1980-luvulla maut olivat erilaisia kuin 1800-luvulla ja tämän takia ruuat eivät maistuneet suomalaisille. Perinneruokia ei kuitenkaan alettu kehittää vuosikymmenelle sopivaksi, vaikka se olisi ollut mahdollista, koska pelättiin perinteiden katoavan. Projekti tuotti tulosta, vaikka se ei tuonut kehitykseen mitään pysyviä jälkiä. Vanhat ruuanlaittotavat ja reseptit pengottiin uudestaan esille. Tuotekehityksen puute ja perinnemoralismi oli suurimpia syitä, miksi projekti kaatui. (Sillanpää 2002, 203–204.) Vuonna 1984 toimintansa aloittaneessa, Etelä-Pohjanmaalla sijaitsevassa Härmän Kuntokeskuksessa, perinteisiä ruuanvalmistusmenetelmiä ja raaka-aineita suosittiin. Ne sopivat hyvin kylpylän liikeideaan ja asiakkaat, jotka olivat tuolloin lähinnä sotaveteraaneja ja – invalideja, arvostivat sen tyyppisiä ruokia ja makuja, Ekola kertoo. (Ekola 30.3.2015.)

Ruokaravintoloiden tason noustessa maahamme saatiin vuonna 1987 Suomen ensimmäinen Michelin-tähti. Tähden sai Palace Gourmet -ravintola, jonka keittiöpäällikkönä toimi keittiömestari Eero Mäkelä. Palace Gourmet piti yhden tähtensä vuoteen 1989 asti. (Catani 2014, 21.) Myös Markus Maulavirta sai yhden tähden ravintola Georgeen vuonna 1989. Michelin-tähti kertoo ravintolan gastronomisesta tasosta. Aluksi, 1900-luvun alussa Michelin tähtiä myönnettiin ainoastaan Ranskassa, mutta 1900-luvun puolella välissä ne levisivät myös Ranskan ulkopuolelle. Nimensä mukaisesti kaikki alkoi autonrenkaista eli Michelin rengastehdas alkoi myöntää tähtiä Ranskassa ravintoloihin, joihin matkailijoiden oli helppoa pysähtyä autolla ruokailemaan. Tähtiä voidaan myöntää yksi, kaksi tai kolme. Kolme tähteä kertoo erittäin tasokkaasta ruuasta ja niille sopivista viineistä, erinomaisesta palvelusta ja elegantista ympäristöstä. Kaksi tähteä kertoo erinomaisesta keittiöstä ja ruuasta, listalla on tällöin erikoisuuksia ja viinikellari on ensiluokkainen. Yksi tähti kertoo, että ravintola on erittäin hyvä omassa luokassaan. (Viitasaari 2006, 14–15.)

Laxin ja Niemiön mielestä suomalaiseen ravintolaruokakulttuuriin vaikuttaneita henkilöitä on paljon, mutta erityisesti seuraavat henkilöt ovat suomalaisia guruja, jotka ovat vaikuttaneet pitkään, useina vuosikymmeninä. Molemmat mainitsivat ravintola- ja hotellialan yrittä-

jän Ragni Rissasen Helsingistä ja Haikon kartanon omistajan Satu Tiivolan. Keittiömestari Osmo Norha, joka oli vanhan koulukunnan ihminen, kävi pitämässä konsultaatioita maakunnissakin muun muassa liemien valmistamisesta. Eero Mäkelää ja hänen keittokirjojaan seurattiin tarkasti, koska alalla oltiin kiinnostuneita siitä, mitä arvostettu Mäkelä oli jälleen saanut aikaiseksi. (Lax 16.2.2015; Niemiö 1.4.2015.) Mäkelän reseptejä kopioitiin ja niitä sovellettiin. Eero Mäkelä puhui paljon lähiruuan puolesta. Hän muun muassa painotti käyttämään suomalaisia marjoja, sieniä ja riistaa (Alho 7.3.2015). Lax mainitsi lisäksi Jaakko Kolmosen ja vaasalaisen keittiömestarin Bertel Lindvikin, joka kävi paljon Ruotsissa opiskelemassa ja hänen sydäntä lähellä olivat kalaruuat. Muita tunnettuja alan vaikuttajia olivat muun muassa ravintoloitsija Saara Sinivuori Tampereelta ja Royal ravintoloiden perustaja Mia Saari Helsingistä. (Lax 16.2.2015.) Niemiö mainitsi lisäksi Ville Noschisin ja Leo Salosen, niin ravintoloitsijoina kuin alan koulutuksen kehittäjinä. Keittiömestari Tapio Soinu on myös henkilö, joka on ollut voimakkaasti kehittämässä suomalaisen keittiön ammattitaitoa ja ruokakulttuuria. Hän on tehnyt suuren työn muun muassa lappilaisen ruokakulttuurin kehittäjänä. (Niemiö 1.4.2015.)

Teolliset tuotteet alkoivat tulla keittiöihin. Näitä olivat muun muassa raakapakasteet ja kastikepohjat. (Viitasaari 2006, 42.) Lax muistelee, ettei teollisuudella ollut vielä tarjota erityisemmin mitään tuotteita, eikä ainakaan sellaisia tuotteita, joita hän olisi ravintolaansa kelpuuttanut. Tämä tarkoitti sitä, että keittiössä ruuan eteen tehty käsityö työllisti käsittämättömästi ihmisiä. Valmistustavat olivat aika perinteisiä, hauduttamista ei juurikaan käytetty muuta kuin Itä-Suomessa. Uuneissa ei vielä ollut tarjolla mitään erityisiä teknikoita ja sen vuoksi monissa ravintoloissa oli vielä perinteiset sähköuunit. Pihvit paistettiin paistinpannussa hellalla ja kippipannua käytettiin vain isompia ruokamääriä valmistettaessa. (Lax 16.2.2015.) Alho muisteli, että Etelä-Suomessa puolivalmisteet alkoivat jo tulla ravintoloihin (Alho 7.3.2015). Ekolan mielestä teollisuuden valmistamat keitto- ja kastikejauheet maistuivat ihan kamalilta ja sen vuoksi suosittiin itse valmistusta. Bearnaise- ja hollandaise kastikejauheita kuitenkin käytettiin hätävarana, mutta makua paranneltiin muun muassa voilla. Kasvikset ja perunat kuorittiin itse ja isoissa ravintoloissa oli töissä henkilöitä, jotka kuorivat pelkästään perunoita. (Ekola 30.3.2015.)

1980-luvun alussa lehtien toimittajilta vaadittiin paljon rohkeutta, jotta he uskalsivat kirjoittaa edelleen hieman pahamaineisesta ravintola-alasta. Keittiömestareiden arvostus alkoi nousta 1980-luvulla Suomessa ja tämä muutos oli suurimmaksi osaksi julkisuuden aikaansaamaa. Yhä useammat lehdet alkoivat kirjoittaa ruuasta ja viinistä. Keittiömestarit kirjoittivat lehtiin ja lehdet kirjoittivat keittiömestareista. Ruoka oli muotia ja jokainen televisiokanava näytti omaa ruokaohjelmaansa. Aiemmin kokkiohjelmissa oli keskitytty kotiruuan valmistamiseen, mutta nyt alettiin esitellä myös ravintolaruokien valmistamista. Keit-

tiömestarit alkoivat kiinnostua kirjojen kirjoittamisesta. (Mäkelä & Sillanpää 2000, 33–35.) Alho ja Lax olivat sitä mieltä, ettei televisiossa näytetty erityisemmin mitään kokkiohjelmaa. Alho lisäsi vielä, että ohjelmat, joita näytettiin, antoivat väärän käsityksen kokin ammatista. Ihmiset eivät välttämättä ymmärtäneet, kuinka vaativaa kokin työ oikeasti oli eikä mediasa tiedetty vielä mitään keittiömestareista. (Alho 7.3.2015; Lax 16.2.2015.) Lehdet olivat Laxin mukaan ainoa tiedotusvälineistö mitä käytettiin tiedottamisessa. Tietokoneista ja sosiaalisesta mediasta ei ollut tietoaakaan, mutta ammattilehdissä oli paljon kirjoituksia ruuasta, esimerkkeinä Hyvä Ateria ja Suurtalouskeittiö-lehdet. Lisäksi Helsingin Sanomissa oli jo silloin osio nimeltä ”Ruokatorstai”, jossa kirjoitettiin ruuasta joka viikko. Ruokatorstain osioon alettiin myöhemmin myös kirjoittaa viikon viinisuositus. (Lax 16.2.2015.) Niemiö kertoi, että ravintolaruoan tiedotusvälineenä 80-luvun alussa oli lähinnä päivälehtien viikoittaiset ruokasivut ja erilaiset ammattilehdet sekä ravintoloiden ja hotelliketjujen omat julkaisut. Ammattilehdet tavoittivat oikeastaan vain hotelli – ja ravintola-alan henkilöt, joten näiden lehtien osuus suuren yleisön tavoitettavuuteen ei ollut merkittävä. Isoimmat tapahtumat saivat silloin tällöin artikkeleita myös viikkolehtiin.

Vuosikymmenen loppua kohti tahti kiihtyi ja tiedotusvälineet kiinnostuivat entistä enemmän ravintoloista, ravintolaruoasta ja niiden tekijöistä. Television kiinnostus heräsi entistä enemmän ja ohjelmistoon tuli esimerkiksi Aamu -TV lähetyksiä, joissa kokit ja mestarit olivat haastateltavina ja tekemässä havaintoesityksiä ravintolaruokien tyyliin. Toki jo paljon aiemmin olivat muun muassa Veijo Vanamo, Jaakko Kolmonen ja Väinö Purje tehneet TV-ruokaohjelmia, mutta ne olivat enemmän kotiruoka tyyppisiä. (Niemiö 1.4.2015.) Patakakkonen, joka oli juuri keittiömestareiden Jaakko Kolmosen ja Veijo Vanamon vetämä, oli varmasti monelle nuorelle sysäys alalle ja ravintolakokiksi. Myöhemmin Vanamon tilalle tuli keittiömestari Sirkka Gustafsson, mutta ruokaa valmistettiin edelleen terveellisiä arvoja kunnioittaen ilman alkoholia ja sokeria ja mahdollisimman vähällä rasvalla. Vaikka Patakakkosen ruoka ei ollut niin sanottua ravintolaruokaa, Ekola uskoi, että sen terveellisyys viestillä oli kauaskantoisia seurauksia. Vuonna 1989 henkilöstöravintoloissa ja myöhemmin myös ruokaravintoloissa alettiin toteuttaa niin sanottuja Sydänviikkoja, jotka ovat käytössä edelleen. Tällöin ruoka pyrittiin valmistamaan mahdollisimman vähällä rasvalla ja sokerilla sekä vähäisellä paistinpannulla käristämisellä, terveellisesti uunissa. (Ekola 30.3.2015.)

2.3 Ravintoloiden ruokatarjonta 1980-luvulla

Vuosikymmenen alkupuolella, Niemiön mukaan ruuat olivat vielä pääsääntöisesti perinteisen klassisen, ranskalaisen keittiön oppien mukaan valmistettua. Raskas paistaminen, käristäminen ja tummaksi savustaminen kuuluivat muun muassa näihin oppeihin. Kevyemmät valmistustavat ja raaka-aineet tulivat kuitenkin nopeasti suosituiksi ja tähän vaikutti

voimakkaasti uusi ranskalainen keittiö sekä asiakkaiden mieltymykset. Höyryttäminen, liemissä kypsentäminen, nopea parilointi ja uunikypsentäminen taas kuuluivat uusiin kevyempiin tapoihin. Pitkät lämpösäilytykset olivat myös historiaa ja yleensäkin koko ruoanvalmistusprosessi vietiin lähemmäksi esillelaitto hetkeä. Raaka-aineiden oikeita sisälämpötiloja opittiin arvostamaan, jolloin tuotteiden omat nesteet ja maut ei valuneet hukkaan. Niin sanotut a’la minute kastikkeet tulivat mukaan ja kasvikset kuumennettiin nopeasti al dente, kovankypsiksi. Monesti oli kuitenkin yleistä, että kasvikset jätettiin aivan liian raakoiksi. (Niemiö 1.4.2015.) Kun annosten lisäkkeitä alettiin valmistaa à la minute – tavalla, se tarkoitti sitä, että valmistus tapahtui vasta kun annos tilattiin. (Viitasaari 2006, 42.)

Alkuruokien tarjonta muuttui huimasti tultaessa 1980-luvulle. Ruuat, joita oli syöty jo monia vuosikymmeniä, vaihtuivat joko kokonaan uusiin tai vanhoja annoksia uudistettiin. Graavi-lohta, joka oli ollut ennen neutraalin makuinen, alettiin marinoida konjakilla, akvaviitilla ja vodkalla. (Viitasaari 2006, 70–79.) Alkuruuista suosituimpia olivat katkarapusalaatti ja –keitto, kalalautanen ja metsäsienikeitto. Alkuruokalistoilta löytyi erilaisia terriinejä ja tartareita. Terriinit (vesihauteessa kypsennetty mureke, tarjoillaan yleensä kylmänä) oli valmistettu usein ankasta, lohesta, kuhasta, piikkikampelasta tai lampaasta. Silakkatartar ja lohitar-tar olivat yleisimpiä tartareista (raakapihvi). Niitä valmistettiin kirkkaina eli niihin sekoitettiin vain esimerkiksi öljyä ja yrttejä tai vaaleina, jolloin niihin sekoitettiin mukaan jokin kastike, kuten kermaviilikastike. (Mäkelä & Sillanpää 2000, 120–135; Viitasaari 2006. 69–88.) Niemiön mukaan tartareita valmistettiin kalan ja lihan lisäksi kasviksista ja tartarit olivat todella suosittuja alkuruokalistoilla (Niemiö 1.4.2015). Alhon mielestä tartar pihvejä ei tällä vuosikymmenellä enää juurikaan tarjottu, kun taas Ekola oli samoilla linjoilla Niemiön kanssa ja kertoi, että pihveille oli tilausta vielä vuosikymmenen alkupuolella. (Alho 7.3.2015; Ekola 30.3.2015.) Graavihärkä tai toiselta nimiltään pippurihärkä tai riimihärkä löytyi lähes jokaisen tasokkaan ravintolan listalta. Sitä valmistettiin ulko- ja sisäfileestä sekä porosta. Graavaus tapahtui suolan, pippurin ja sokerin avulla ja lisäksi käytettiin esimerkiksi madeira-viiniä tai konjakkia. (Mäkelä & Sillanpää 2000, 120–135; Viitasaari 2006. 69–88.) Niemiö kertoi haastattelussaan, että riimihärkää tarjottiin erilaisten hillokkeiden kanssa (Niemiö 1.4.2015). Parsa rantautui Suomeen, mutta sen laatu oli vaihtelevaa. Parsaa tarjottiin hollanninkastikkeen (voiemulsiokastike) sijaan nyt makean, hapokkaan ja ilmavan Riesling-sabayone kastikkeen (viinivaahdokastike) kera. (Mäkelä & Sillanpää 2000, 120–135; Viitasaari 2006. 69–88.) Niemiö sanoi, että tuoretta parsaa tarjottiin paljon, eri tavoin valmistettuna. Etanat olivat myös tulleet ruokalistoille jäädäkseen. (Niemiö 1.4.2015.) Taikinakuoreen valmistettiin keittoja ja linturuokia. Taikinoiminen tuli luultavasti Paul Bocusen Elysee-palatsin juhlasta, jossa tryffelikeitto oli taikinoitu. (Mäkelä & Sillanpää 2000, 120–135; Viitasaari 2006. 69–88.) Niemiö muistelee, että erityisesti pääruokia tarjottiin taikinakuoreessa (Niemiö 1.4.2015).

Ravintolat alkoivat saada lihaa kokonaisten ruhojen sijaan esimerkiksi paisteina ja fileinä. Nauta, lammas ja poro olivat suosittuja à la carte – listoilla. Coeur de filet (härän sisäfileen keskiosa), lampaasta valmistetut pihvit ja kyljykset sekä pippuripihvit olivat suosittuja. Sisäelinten tarjonta oli enää vähäistä ravintoloissa ja leikkeet olivat siirtyneet pääasiassa lounastarjontaan. (Mäkelä & Sillanpää 2000, 120–135; Viitasaari 2006, 111–116; Viitasaari 2006, 69–88.) Alhon, Laxin ja Ekolan mukaan liha oli raaka-aineista kaikista suosituinta ja härän sisäfilee oli ehdoton ykkösjuuttu, josta valmistettiinkin paljon pippuripihvejä. Pippuripihvi laitettiin usein tarjolle suoraan pienestä, valurautaisesta paistinpannusta, Ekola kertoo. Ulkofilee oli paljon käytetty raaka-aine. (Alho 7.3.2015; Lax 16.2.2015; Ekola 30.3.2015.) Lax ja Ekola kertoivat, että entrecote (välikyljys) näkyi myös listoilla ja leikkeistä muun muassa Oskarinleike (leivitetty vasikanlihaleike, joka tarjoillaan parsan, hummerin/rapujen ja choronkastikkeen kanssa, joka on tomaattinen lämmin kastike) ja Wienineike (leivitetty vasikanlihaleike joka tarjoillaan sitruunan, anjoviksen ja kapristen kanssa) olivat suosittuja edelleen. Lounaalla käytettiin häränrintaa, munuaisia ja kateenkorvaa (nisäkkäiden rintaontelossa oleva rauhasmainen elin), joita oli helppo saada. Niemiö tarkoittaa, että kateenkorva vasikasta ja porosta olivat suosittuja (Lax 16.2.2015; Ekola 30.3.2015; Niemiö1.4.2015.)

Lihataloista tilattiin erikoistuotteet paria päivää ennen ja aina saatiin kaikkea mitä tilattiin. Koska pihvejä ei saanut annospainoisina, vaan kokonaisina fileinä, kului kokilla monta tuntia, kun hän leikkasi annospainoisia pihvejä. Myös riistaliha rensattiin eli puhdistettiin itse ravintolassa. (Lax 16.2.2015; Ekola 30.3.2015.) Pihvien liekittäminen alkoholilla oli vuosikymmenen alkupuolella suosittua ja upea ohjelmanumero salissa, Ekola sanoi. Hirvipeijaisia pidettiin ravintoloissa. Hirvi hankittiin suoraan metsästäjiltä ja se paloiteltiin ravintolan keittiössä. Hyvässä hirvisopassa piti olla paljon voita. (Ekola 30.3.2015.) Ekola kertoi, että liha oli kallista ja usein porsaanleikkeet valmistettiin ulkofileen sijaan kaslerista (sian niska, etuselkä). Liha nuijittiin erittäin ohueksi, tuplapaneroitiin (pyörittely vehnä-jauhoissa, kananmunassa ja korppujauhoissa), maustettiin suolalla ja valkopippurilla, paistettiin voi-öljyssä ja myytiin porsaanleikkeinä herkullisen paksun kastikkeen kera asiakkaalle. Jo vuosikymmenen alkupuolella ranskalaiset perunat olivat suosittuja ja ne valmistettiin alusta saakka itse, uppopaistamalla kahteen kertaan kiinteässä valkoisessa eläinrasvassa. (Ekola 30.3.2015.) Erilaiset viinikastikkeet sekä maustevoit kuten café de Paris, persilja- ja valkosipulivoit olivat yleisiä liharuokien kanssa. Demi-glacea (kastikepohja) käytettiin paljon ja se oli maustettu usein tyrnillä tai aprikoosilla, lisäksi sienikastikkeita käytettiin paljon. (Viitasaari 2006, 193.) Kastikkeet olivat melko paksuja tällä vuosikymmenellä (Lax 16.2.2015; Ekola 30.3.2015).

Vaasassa tarjottiin paljon kalaa. Kalaa tuli ravintolaan noin 25 kiloa päivittäin, mitä yksi kokki sitten fileoi, koska sitä ei vielä tuolloin saanut valmiiksi fileoituna. Siika oli ehdottomasti yksi kalasuosikeista. (Lax 16.2.2015; Ekola 30.3.2015.) Viitasaari kirjoittaa kuitenkin kirjassaan, että kaloja saatiin tähän aikaan valmiiksi fileinä. Pääruokina käytettävistä kaloista ehdottomia suosikkeja olivat kuha, siika, meriantura ja aito kotimainen merilohi. Paistettua ahventa ja silakkapihvejä tarjottiin paljon. Kala valmistettiin samoin kuin aiempina vuosina eli pariloituna, paistettuna ja täytettynä. Loimuttamista, hiillostamista ja höyryttämistä alettiin suosia ja niistä tuli melko suosittuja valmistustapoja. (Viitasaari 2006, 97–108.) Alhon mukaan kaloista käytettiin eniten lohta, siikaa ja merianturaa. Listalla saattoi olla paistettuja ahvenia ja kuhaa Walewska (lisäke kalalle, joka tehdään hummerista, mornay- eli maitokastikkeesta jossa juustoa ja tryffeleistä), mutta oikeastaan kalavalikoima oli ravintoloissa kuitenkin aika suppea. Alho mainitsi, että yksi tapa koota annos oli se, että meriantura kypsennettiin, ruodot poistettiin ja fileiden väliin saatettiin laittaa esimerkiksi herkkusienimuhennosta ja sitten kala koottiin takaisin muotoonsa ja ruoto laitettiin annokseen koristeeksi. (Alho 7.3.2015.) Niemiön mukaan myös eksoottisemmat ulkomaiset kalat ja äyriäiset tulivat listoille, kun tuonti muualta maailmasta vilkastui (Niemiö 1.4.2015). Beurre blanc on ollut kautta aikojen suosittu kastike kalalle. Tämän voiemulsiokastikkeen lisäksi suosittuja olivat konjakki-kermakastike, limetillä-, vermuutilla-, samppanjalla tai punaviinillä maustetut kastikkeet. Sienikastikkeet ja majoneesikastikkeet, kuten tartar- ja rémoulade olivat kalojen kanssa herkkua. (Viitasaari 2006, 188–193.)

Linturuuat olivat ravintoloiden listalla kolmanneksi suosituin pääruoka. Riistalintuja alettiin suosia aiempaa enemmän. Suosittuja olivat riekko, sorsa ja fasaani ja niitä valmistettiin yleensä haudutettuna kasarissa tai paistamalla. Kanan, kananpojan ja kukonpojan käyttäminen alkoi vähentyä riistalintujen myötä, mutta ne olivat siitä huolimatta vielä suosittuja. (Viitasaari 2006, 132–144.) Ekolan mielestä kananlihaakin oli vielä tarjolla, mutta lihantuotantoon jalostettu nopeakasvuinen kananpoika, jota broileriksi kutsuttiin, rupesi saamaan suosiota ruokalistoilla. (Ekola 30.3.2015.) Alhon mukaan linturuuista listoilla oli sorsaa ja ankkaa, mutta niitä eivät asiakkaat paljoakaan tilanneet (Alho 7.3.2015). Niemiö taas oli sitä mieltä, että ankka oli suosittu raaka-aine. Lisäksi ruokalistoilla törmäsi ankan- ja hanhen maksaan. (Niemiö 1.4.2015.) Hedelmäiset kastikkeet olivat ehdottomia linturuokien kastikkeita, niiden raaka-aineina käytettiin muun muassa appelsiinia ja mangoa. Kastikkeista tuli kevyempiä uuden ranskalaisen keittiön myötä ja kastikkeita alettiinkin maustaa myös marjoilla. (Viitasaari 2006, 194.)

Kasviksia alettiin suosia ja niiden käyttö monipuolistui. Listoilla kasvisruokia kuitenkin harvemmin näki. Suosittuja kasvisruokia olivat erilaiset kasvispihvit ja –terriinit sekä sieniruokut. Ranskanperunat, röstiperunat ja perunasose olivat suosituimpia perunalisäkkeitä.

(Viitasaari 2006, 145–154.) Niemiön mukaan kasvisruoat alkoivat ilmestyä ruokalistoille (Niemiö 1.4.2015). Maaseuturavintolassa kasvispihvejä valmistettiin lounaalle buffet-pöytään, mutta à la carte – listoilla niitä ei ollut, vaan niitä valmistettiin vain silloin, kun joku niitä erityisesti tilasi, Ekola muisteli. Vuosikymmenen lopulla alkoivat vegetaristi tyyliiset kasvisruokakurssit ja tutustuttiin enemmän muun muassa papujen, linssien ja siementen käyttöön. (Ekola 30.3.2015.) Juusto- ja hollannin kastike olivat suosittuja kasvisruokien kanssa. Sienikastikkeisiin käytettiin usein korvasieniä, mutta myös muut metsiensienet olivat käytettyjä, niin kasvisruoissa kuin muissa pääruoissa. (Viitasaari 2006, 194.)

Jälkiruokien arvostus kasvoi. Suklaan käyttö alkoi lisääntyä, erityisesti valkosuklaan, joka oli tullut jäädäkseen suomalaisille ruokalistoille. (Mäkelä & Sillanpää 2000, 120–135; Niemiö 1.4.2015; Viitasaari 2006, 69–88.) Jälkiruokia valmistettaessa tuorejuustoa käytettiin paljon ja eksoottiset hedelmät olivat suosittuja, Niemiö kertoo. Suosittuja jälkiruokia olivat myös krepit ja marjasalaatti. (Niemiö 1.4.2015; Viitasaari 2006, 154–194) Laxin mukaan jälkiruusta jäätelöt, parfeet, jäädykkeet ja marjat olivat suosittuja. Hillot keitettiin itse, koska valmiina niitä ei vielä tuolloin saanut. (Lax 16.2.2015.) Ekolan mukaan taas jäätelöannokset paperisine sateenvarjoneen ja banaaniveneineen, lätyt, marjahillon ja kermavaahdon kera sekä marjakiisselit ja uunijuustot olivat suosittuja jälkiruokia. Erikoishedelmien käytön lisäämiseksi järjestettiin erilaisia kursseja. (Ekola 30.3.2015.) Erilaiset jäätelöt, sorbetit ja juustot olivat yleisiä jälkiruokia. 1980-luvulla tuli uutuuksia, joiden tarjonta oli kuitenkin vähäistä; paahtovanukas ja mousset. Jälkiruokien kanssa suosittiin erilaisia marjakastikkeita ja lautaselle oli trendikästä tehdä kuvioita kahdella eri kastikkeella. (Viitasaari 2006, 154–194.)

Alkoholikulttuuri vaikutti ravintolaan. Viinivalikoimat olivat melko suppeita ja viinitukkuja ei juuri ollut. Alkolla oli kova monopoli ja suurin osa tuotteista ostettiin Alkon kautta. Viineistä puhuivat pääasiassa vain niistä tietävät ja paljon matkustelleet ihmiset. Tavalliset ihmiset eivät tienneet viineistä. Unkarilaiset ja espanjalaiset viinit olivat suuressa suosiossa. (Lax 16.2.2015.) Maaseuturavintoloissa unkarilainen punaviini Egri Bikavér, jota tuttavallisesti Erkin pikakivääriseksi kutsuttiin, oli monelle asiakkaalle ainut tunnettu viini, Ekola sanoi (Ekola 30.3.2015).

Niemiön mukaan ruokalistat olivat suppeita ja ulkoasultaan joskus hyvinkin arkisia ja yksinkertaisia. Lax lisäsi, että ruokalistat olivat todella selkeitä. (Niemiö 1.4.2015; Lax 16.2.2015.) Ruokalistakielissä löytyi paljon eri mielipiteitä. Niemiön mukaan ruokalistakieli muuttui koko ajan enemmän pelkäksi suomenkieleksi, mutta tasokkaimpien ruokaravintoloiden listoilla säilyi myös ranskan kieli ja tilausten ja banquettien menukorttien kieli oli ranska. Laxin mukaan à la carte listat kirjoitettiin suomeksi ja ruotsiksi. Alhon mukaan al-

kuvuosikymmenestä listat kirjoitettiin yleensä ensin ranskaksi ja sitten vasta suomeksi, ruotsiksi ja englanniksi. Ranskankieltä pidettiin hieman parempien ravintoloiden ruokalistakielenä. Ranskankieli kuitenkin katosi 80-luvun aikana ruokaloilta. (Niemiö 1.4.2015; Lax 16.2.2015; Alho 7.3.2015.) Catani (2014, 145) kirjoittaa, että ruokalistat kirjoitettiin suomeksi, ranskaksi ja ruotsiksi, ainakin tasokkaimmissa ruokaravintoloissa kun taas Viitasaaren (2006, 52) mukaan ravintolat käyttivät à la carte – listoissa pääasiassa enää suomenkieltä.

Listoilla käytettiin annosnimiä, kuten Walewska ja A l'américaine (yhdistävänä tekijänä hummeri ja kananmuna) ja näin asiakkaat tiesivät jo ennakkoon, kuinka annos tullaan valmistamaan (Catani 2014, 145). Niemiön sanojen mukaan fantasia – ja gastronomiset nimet poistuivat ruokaloilta (Niemiö 1.4.2015). Viitasaari (2006, 52) kirjoittaa, että listoille kalaruuat kirjoitettiin suomeksi kera kypsennysmenetelmän, eli esimerkiksi ”paistettua kuhaa”. Liharuokia nimettäessä listoille, käytettiin pääasiassa suomenkielisiä nimiä. (Viitasaari 2006, 100–116.) À la carte -listoihin painettiin valmiita, kolmen - viiden ruokalajin valmiita menukokonaisuuksia (Niemiö 1.4.2015; Viitasaari 2006, 51). Menut oli koottu kyseisen listan ruokalajeista ja menun hinta oli kymmenen – viisitoista prosenttia edullisempi kuin yksittäisinä annoksina listalta tilattaessa. Menukokonaisuuksissa oli usein myös valmiiksi valitut ja hinnoitellut viinipaketit. Tilaisuuksien menut sisälsivät harvoin enemmän kuin neljä ruokalajia. (Niemiö 1.4.2015.) Keittiömestarilla oli suosituslista, jota asiakkaalle suositeltiin. Koska firmoja kävi asiakkaana paljon, heille oli usein valmiit menyyt. Valmiit menyyt helpottivat keittiön työtä, varsinkin suuremmissa henkilömäärissä kun kaikille sai tehdä samat annokset. (Lax 16.2.2015.)

Lax mainitsi, että listoilla näkyi myös erilaiset teemaviikot niiden yleistyttyä. Hän mainitsi muun muassa Lapin-, Norjan-, Saksan-, saaristolais- ja liekitysviikot. Näinä viikkoina tarjottiin aina kyseisen teeman mukaista ruokaa. (Lax 16.2.2015.) Myös Niemiö kertoi, että erilaisia raaka-ainepohjaisia tai eri maiden – tai maanosien mukaan nimettyjä teemaviikkoja järjestettiin niin hotelleissa kuin yksittäisissäkin ravintoloissa (Niemiö 1.4.2015).

Alla olevassa taulukossa (taulukko 1.) on vedetty yhteen 1980-luvun ravintolaruokakulttuurin suurimmat muutokset.

Taulukko 1. Suurimmat muutokset ravintolaruokakulttuurissa 1980-luvulla

- Ravintolan maineen parantuminen
- Ravintolaelinkeinon vapautuminen
- Suotuisat talousnäkymät → ravintoloiden lisääntynyt käyttö
- Uudenlainen kiinnostus ruokaa ja juomaa kohtaan
- Naiset ravintoloiden asiakkaiksi
- Ravintoloiden ketjuuntuminen
- Kilpailun alkaminen ravintoloiden kesken
- Ravintolatyöntekijöiden kunnioituksen lisääntyminen
- Uusi ranskalainen keittiö ja sen vaikutteet
- Ensimmäinen Michelin-tähti
- Lehtien kiinnostus kirjoittaa ruuasta ja viinistä
- Teollisuus mukaan ravintolakuvioihin

3 Ravintolaruokakulttuuri 1990-luvulla

Suomeen iski 1990-luvulla taloudellinen lama. Lama johtui idän kaupan romahtamisesta ja velkaantumisasteista, sekä yrityksissä että kotitalouksissa. Lama vei ravintoloilta asiakkaita ja moni ravintola joutui jopa sulkemaan ovensa. Työvoimakustannuksissa alettiin säästää ja joissain ravintoloissa lähes kaikki työntekijät irtisanottiin. Vaikka moni ravintola sulki ovensa, ei ravintoloiden määrä siltikään vähentynyt vaan se lisääntyi. Monet alan ammattilaiset perustivat omia ravintoloita työttömiksi jäädessään. Ravintoloiden hinnat olivat erittäin alhaalla, mutta se ei siltikään tuonut asiakkaita kuluttamaan ravintolan palveluita. 1990-luvun alkupuolella ravintolaruokakulttuuri oli samanlaista kuin 1980-luvun lopulla. Ruokakulttuuri jämähti paikalleen joksikin aikaa. Se ei ottanut takapakkia, mutta sitä ei saatu edistettyäkään laman vuoksi. Vaikka Suomessa oli lama, tämä vuosikymmen toi ravintola-alalle paljon vapauksia, esimerkiksi anniskelukorvausverot ja tanssi- sekä ohjelmamääräykset poistettiin. Suomen liittyessä Euroopan Unioniin vuonna 1995 siirtyivät myös ravintoloiden valvontatehtävät Alkolta sosiaali- ja terveysministeriölle. Siitä lähtien ravintoloiden anniskeluluvat myönsi sosiaali- ja terveysministeriö. Lama alkoi hellittää puolessa välissä 90-lukua ja pian suomalainen ravintolaelämäkin alkoi taas piristyä. (Mäkelä & Sillanpää 2000, 56–57; Sillanpää 2002, 210–225.)

Laxin mielestä lama vaikutti suomalaiseen ruokakulttuuriin negatiivisesti, mutta siitä kuitenkin selvittiin. Yrityksillä meni huonosti, lukuun ottamatta muutamia suurimmista yrityksistä. Vaikka Ruotsissa ei ollut lamaa, ruotsalaiset turistit pitivät välivuotta Suomen laman takia eivätkä matkailleet Suomeen. Laivaliikenne Ruotsista Vaasaan oli ollut erittäin suosittua ja sen vuoksi Pohjanmaan alueella erityisesti Vaasa kärsi tästä ruotsalaisten turistien puutteesta. (Lax 16.2.2015.) Alho kertoi, että laman takia ravintolakäyttäytyminen muuttui. Ravintoloissa ei käyty enää niin paljoa, koska rahaa ei ollut. Ravintolassa ruokailu on aina ollut se asia, josta ensimmäisenä tingitään. (Alho 7.3.2015.) Ekolan mielestä myös keittiöiden ja ravintolasalien hygienia heikkeni, koska kaikkia niin sanotusti turhia kustannuksia, kuten esimerkiksi siivousta vähennettiin. (Ekola 30.3.2015.) Lama vaikutti nopeasti keittiön toimintoihin, kertoi Niemiö. Kokous- ja kongressihotellien tilaisuudet ja asiakkaat vähenivät voimakkaasti, samoin muut ravintolatilaisuudet. 1980-luvun noususuhdanteen myötä nousseita ravintoloita meni konkurssiin ja ne joutuivat sulkemaan ovensa. Lama kosketti myös perinteisempiä ja toimintansa vakiinnuttaneita ravintoloita ja hotelleja. Ravintolat alkoivat laskea katteitaan todella tarkasti.

Ravintola-alalla katosi ammattinimikkeitä ja henkilökuntaa vähennettiin. Ravintoloiden työtehtäviä yhdistettiin voimakkaasti. Katoavia nimikkeitä olivat esimerkiksi hovimestarit, keittiöapulaiset, viinikassat ja varastopäälliköt. (Niemiö 1.4.2015; Lax 16.2.2015.) Ravinto-

loihin alkoi tulla niin sanottuja moniosaaajia, jotka osasivat tarpeen tullen toimia sekä kokkina että kylmäkkinä. Henkilöstövuokrausyritysten ovet alkoivat käydä tiuhaan tahtiin. (Lax 16.2.2015.) Luultavasti laman ansioista suomalaiset raaka-aineet tulivat taas suosioon ja kotimaisuutta alettiin arvostaa. Ravintoloissa alettiin hyödyntää maamme luonnonrikkauksia, kuten kaloja, marjoja ja sieniä. Monet juureksetkin kelpasivat nyt paremmin kuin hyvin ravintolaruokiin. Suomalaisia marjoja käytettiin esimerkiksi jälkiruuissa jo aikaisempina vuosikymmeninä, mutta 1990-luvulla suomalainen ruokakulttuuri alkoi näkyä enemmänkin ravintoloissa ja se alkoi innoittaa ravintoloissa työskenteleviä ihmisiä. (Mäkelä & Sillanpää 2000, 56–57; Mäkelä ym. 2003, 155.) Ekolan mukaan ravintoloissa ruvettiin pitämään enemmän kansainvälisen ruuan teemaviikkoja, suomalaisista raaka-aineista valmistuen, mutta kansainvälisiä makuja ja ruuanvalmistustapoja noudatellen (Ekola 30.3.2015).

Ruokakulttuurin ja ravintoloiden kehitys jäi polkemaan paikoilleen muutamaksi vuodeksi, koska kaikki resurssit olivat käytössä ja tuotekehitykselle ja hankinnoille ei ollut edellytyksiä. 1980-luvun nousukiidossa tulleen ruoan ja keittiöammattilaisten arvostus kuitenkin säilyi yli lamavuosien ja uuden nousun alkaessa, keittiöt olivat valmiina toimimaan ja ottamaan uudet haasteet vastaan. (Niemiö 1.4.2015.) Laxin mielestä positiivista tällä vuosikymmenellä oli se, että matkustelu lisääntyi ja ihmiset alkoivat tunnistaa raaka-aineita paremmin. Laxin mielestä työskentely ravintola-alalla oli tällä vuosikymmenellä haastavaa ja kiinnostavaa, sillä jatkuvasti tuli jotain uutta, joka piti yllä mielenkiintoa työhön. Ravintolaketjussa, jossa Lax työskenteli, avattiin tiuhaan uusia ravintoloita. Työntekijöille järjestettiin koulutuksia ja erityisesti S-ryhmä oli vienyt henkilökunnan koulutuksen pitkälle ja koulutuksia järjestettiin melko paljon. Reseptiikka ja annoskortit alkoivat tehdä tietään ravintoloihin, mikä ei vielä 1980-luvulla ollut niin yleistä. (Lax 16.2.2015.) Ekolan mukaan vuosikymmenen puolivälin jälkeen ruuan terveellisyys ja ruokayliherkkyydet nousivat tärkeiksi kilpailukeinoiksi kylpylätyyppisissä ravintoloissa ja keittiöhenkilökuntaa ruvettiin kouluttamaan uudenlaiseen, kevyempään tapaan valmistaa ruokaa. (Ekola 30.3.2015.)

3.1 Ravintolaruokakulttuurin suunta ja muutokset 1990-luvulla

Pitkään alalla ollut Lax ennusti jo 80-luvulla, että uudenlainen keittiötyyli tulisi nostamaan päätään tällä vuosikymmenellä. Ravintola-alan ihmiset tiesivät, että muutoksia tulee, kun 90-luku alkaa. (Lax 16.2.2015.) Kalifornialainen Cross Kitchen eli fuusiokeittiö, joka yhdistelee eri ruokakulttuureita tuli Suomeen suunnilleen 90-luvun puolessa välissä. Nimessä mainitaan Kalifornia, mutta juuret tulivat kuitenkin Singaporesta ja Hong Kongista, jossa tuote tunnettiin nimellä "east meets west" eli itä kohtaa lännen. Lautasella oli tarkoituksena näkyä erilaisia yhdistelmiä mauista, joissa oli käytetty erilaisia yrttejä ja mausteita, jois-

sa itä kohtaa lännen. Fuusiokeittiö toi mukanaan sitruunaruohon, korianterin, kanelin, curryt, erilaiset maustekastikkeet, inkivääriin, thaimaalaisen chilin, kuivapavut, kuskuksen (couscous-suurimot) ja monet muut. Tässä suuntauksessa ruuanvalmistus tapahtui kevyesti. Ruuanvalmistus tapoina oli wokkaus eli wokkipannussa nopeasti kypsentäminen, grillaaminen, paahtaminen ja höyrytys. Annokset rakennettiin korkeiksi ja näyttäväiksi torneiksi. Kastiketta ei laitettu enää lautaselle peiliksi, niin kuin uuden ranskalaisen keittiön aikaan tehtiin. Nyt kastiketta roiskittiin vain hieman lautaselle. (Mäkelä & Sillanpää 2000, 141–142.)

Niemiön mukaan cross-kitchen oli tavallaan jatkokertomusta osalle vaikutteista, joita oli jo saatu uuden ranskalaisen keittiön myötä. Raaka-aineiden saanti ja käsittely oli muuttunut 80-luvulla ja uusia raaka-aineyhdistelmiäkin oli jo jossain määrin kokeiltu, joten tähän trendiin oli helppo samaistua. Ranskalaisessa gastronomiassa, eikä myöskään skandinaavisessa keittiössä ajatus ollut täysin outo ja uusi tapaus. Sillä aiemminkin joissain tapauksissa oli yhdistelty eri ruokalajeja ja raaka-aineryhmiä, kuten esimerkiksi lihaa ja kalaa sekä lintua ja äyriäisiä ja lisäksi eri maiden ja -maanosien ruokia, mausteita ja valmistustapoja. Fuusiokeittiö toi yhtenä uudistuksena oman ruokalistakielensä, joka näkyy vielä tänäkin päivänä. Ruokalistoilla ei ollut kerrottu perinteisesti vain ruoan nimi, vaan siinä kerrottiin ruoka-annoksesta enemmän ja myyvemmin, mikä sai asiakkaan kiinnostumaan annoksesta enemmän ja tavallaan ”opiskelemaan” ruokalistaa syvemmin. Cross Kitchen toi tullessaan, myös Niemiön mukaan, uudenlaisen esille laittotavan, niin sanotun torniasettelun. Annoksista koottiin kerroksittain lautaselle korkeita tornimaisia asetelmia, joista tuli joskus hieman liian korkeita. Kastikkeita käsiteltiin välillä enemmänkin koristeena kuin sen perustarkoituksessa eli tuomaan makua ja mehevyyttä annokseen. Niemiö itse, joutui pyytämään monet kerrat ravintola-asiakkaana lisäkulhon kastiketta annokselleen. Niemiö kertoo, että hän itse alkoi toteuttaa cross-kitcheniä jo 80-luvun lopulla, mutta suurin buumi näkyi Suomessa 90-luvun puolivälin jälkeen. (Niemiö 1.4.2015.)

Laxin mukaan fuusiokeittiön myötä ravintoloiden keittiöihin alkoi tulla uusia raaka-aineita, kuten äyriäisiä ja muutakin riistaa kuin vain poroa. Ruokalistoja uudisteltiin ja erilaisia raaka-aineita alettiin yhdistellä rohkeammin. Lax sanoo, että bistrotyyppiset ravintolat tulivat fuusiokeittiöiden myötä. (Lax 16.2.2015.) Keittiömestari Markus Maulavirran mielestä fuusiokeittiö ymmärrettiin Suomessa totaalisen väärin, kun eri puolilta maailmaa olevia raaka-aineita sekoitettiin keskenään ja lisättiin suomalaiseen kattilaan. Tämän takia suomalaisen ruokakulttuurin omat juuret melkein katosivat kokonaan. (Maulavirta 2010, 283.) Asiakkaat halusivat eksoottisia ja erikoisia ruokia. Ravintolat vastasivat asiakkaiden toiveisiin, mutta myös Laxin mielestä tarjonta meni joskus niin sanotusti yli äyräiden. Erityisesti Helsingissä jotkut ravintolat muuttivat suuntaansa fuusiotyylisemmäksi, mutta trendi tasaantui kuitenkin

kin melko pian. (Lax 16.2.2015.) Alho kertoi, että raaka-aineiden yhdisteleminen tuli uuden ranskalaisen keittiön myötä. Ruuissa maku ei ollut enää pääasia, vaan ulkonäkö oli syrjäyttänyt sen. Erilaisia raaka-aineita yhdisteltiin mitä ihmeellisimmin, eivätkä asiakkaat olleet tyytyväisiä näihin erikoisiin yhdistelmiin. Idea ruuissa katosi ja niiden harmonia kadotettiin, koska pyrittiin vain tekemään erikoisia asioita. (Alho 7.3.2015.)

Cross Kitchen katosi Suomesta ennen 2000-luvun alkua, mutta jätti suomalaiseen ruokakulttuuriin eri maanosien makujen yhdistelemisen, kevyen ruuanvalmistustavan sekä aasialaisen ruuan vaikutukset. (Catani 2014, 164.) Ekolan mielestä Cross Kitchenin ja osaltaan lisääntyneen, halvan ulkomaanmatkailun myötä suomalaiset oppivat etnisiin makuihin. Suomeen tuli paljon maahanmuuttajia ja monet heistä ryhtyivät yrittäjiksi ja työllistyivät kasvavalla ravintola-alalla. Etniset ravintolat Suomessa lisääntyivät, myös pitserioiden pyörittäjät rupesivat olemaan pääosin ulkomaalaistaustaisia. (Ekola 30.3.2015.)

Perheet kävivät ravintoloissa paljon enemmän kuin 80-luvulla ja heidän tuleminen ravintolan asiakkaiksi yleistyi reilusti. Siltikin heidän aikaisemmin suosimat sunnuntai buffet-pöydät alkoivat hiipua kaupungeissa. Maalla ja hotelleissa niitä suosittiin kuitenkin edelleen. (Lax 16.2.2015.) Ekolan kertoi, että vuosikymmenen lopulla sunnuntain buffetpöytä oli erittäin suosittu maaseudun ravintoloissa. Syömään tultiin koko perheen ja suvun kanssa erilaisten perhejuhlien merkeissä. Lapsille koottiin myös oma lastenpöytä. Idea saatiin laivoilta, joissa se oli ensin käytössä. Erityisruokavalion noudattajille oli myös oma buffetpöytä, jossa oli tarjolla yleisimmät ruokavaliot, kuten vähälaktoosinen ja gluteeniton ruoka. Vuosikymmenen lopulla myös à la carte listoilta rupesi löytymään lapsille sopivia ruokia, nauravia nakkeja ja muita sen tyyppisiä ruokia. Ruvettiin ymmärtämään, että lapset ohjaavat hyvin vahvasti minne perhe menee syömään. (Ekola 30.3.2015.) Alho oli kuitenkin sitä mieltä, että yritysasiakkaat olivat edelleen suurin asiakaskunta (Alho 7.3.2015). Asiakkaat halusivat Niemiön mukaan entistä kevyempiä ja terveellisempiä ruokia. Laman jälkeinen kiireinen työtahti sai monen valitsemaan lounasvaihtoehdoksi nopean fast- food annoksen tai jonkun muun kevyemmän vaihtoehdon. Ravintolapöydissä keskusteltiin entistä enemmän ruoasta ja gastronomiasta, ja ruoista ja raaka-aineista oltiin kiinnostuneita. Asiakkaat alkoivat tilata enemmän menukokonaisuuksia ja useampia ruokalajeja. Asiakkaat saattoivat valita ravintolan jonkun tietyn kiinnostavan ruokalajin tai siellä vaikuttavan mestarin mukaan. (Niemiö 1.4.2015.) Tällä vuosikymmenellä Michelin tähtiravintoloita oli vain yksi. Markus Maulavirran keittiöpäällikkönä oloaikana, Hotelli Lord sai Michelin-tähden vuonna 1993. (Metos 2013.)

Ravintoloiden keittiöissä, jotka olivat hyvin varustettuja, tekninen kehitys oli nopeaa ja tasokasta. Monia laitteita ohjelmoitiin digitaalisesti ja laitteilla sekä koneilla oli enemmän

ominaisuuksia. Yhdellä laitteella saattoi tehdä montaa eri asiaa. Teknisten laitteiden tuleminen vähensi työntekijöiden tarvetta. (Viitasaari 2006, 43.) Laxin ja Ekolan mukaan 1990-luku oli muutosten vuosikymmen: tekniikka harppasi melkoisen askeleen ja keittiön tekninen kehittyminen oli valtavaa. Ensimmäiset monitoimiuunit tulivat keittiöihin ja uunin höyrytoiminnolla alettiin valmistaa ruokaa. Perunakuorimakoneet poistuivat, koska perunoita alettiin saada valmiiksi kuorittuina ja vakuumissa. Liedet muuttuivat ja rosteripöydät yleistyivät. Kahvinkeittimet muuttuivat automaattisiksi ja baareihin tuli postmixhanat, joista saatiin mixerit ja limsat. (Lax 16.2.2015; Ekola 30.3.2015.) Ravintolan keittiön tekninen kehitys kasvoi myös Niemiön mielestä. Uudet uunit tekivät tuloaan ja tehosekoittajat, erikokoiset kutterit, jäätelökoneet, sisälämpömittarit, jäähdytyskaapit, sirkulaattorit ynnä muut olivat tervetullutta välineistöä. Keittiöistä on myös poistunut tekniikkaa ja laitteita tarpeettomina, kuten esimerkiksi lihatukit, lihakirveet, vannesahat, luusahat, lihamyllyt ja kalan-suomustuskoneet. (Niemiö 1.4.2015.)

3.2 Ravintolaruokakulttuuriin vaikuttaneet tekijät 1990-luvulla

Suurimpia muutoksia suomalaisessa ravintolakulttuurissa tapahtui, kun Suomi liittyi Euroopan Unioniin vuonna 1995. Euroopan Unionin jäsenyys pakotti Suomea avautumaan ja näin suomalainen ruoka- ja juomatarjonta monipuolistui huomattavasti. Jäsenyyden myötä ihmisten, palveluiden, tavarain ja pääoman vapaa liikkuminen tuli mahdolliseksi. Ravintoloitsijat saivat ostaa tuotteita lisäksi muualta kuin vain Suomesta ja ostaminen oli nyt mahdollista myös useammilta toimittajilta. Ennen Euroopan Unionin jäsenyyttä oli paljon tuonti- ja tulliesteitä, koska kotimaista tuotantoa haluttiin suojella. Raaka-aineiden saatavuuden paraneminen ja valintojen tekeminen oli nyt vapaampaa. Jäsenyyden ansiosta suomalainen ravintolakulttuuri rikastui, monimuotoistui ja muuttui kiinnostavammaksi. Monikulttuurisuus näkyi etnisten ruokapaikkojen lisääntymisenä. Ravintoloiden suosio kasvoi ja ihmiset kiinnostuivat enemmän ravintolakulttuurista, kuten esimerkiksi viineistä. Lehdet kirjoittivat enemmän ruoka-aiheisia artikkeleita ja keittokirjat alkoivat käydä kaupaksi. Euroopan Unioniin liittymisen myötä ravintoloista tuli rennompia ja edullisempia paikkoja. (Catani 2014, 21–25; Catani 2014, 210.)

Laxin mielestä liittymisen Euroopan Unioniin oli tervetullut asia ja muutoksia tuli paljon. Tullit vapautuivat ja monia tuontiraaka-aineita, joita ei ennen ollut saanut tuoda, sai alkaa tuomaan. Esimerkiksi aurinkokuivatun tomaatin tuonti vapautui, joka kuitenkin oli aivan normaali tuote ravintoloissa. Juustovalikoima kasvoi laajaksi ja lihaa sai muistakin maista, esimerkiksi strutsinlihan tuonti vapautui. Keittiömestari ja ravintolayrittäjä Hannu Wiss oli edelläkävijä, joka tarjoi tamperelaisessa Salud-ravintolassaan kotimaisen lihan lisäksi myös muun muassa emua, kalkkarokäärmettä ja krokotiilia. (Lax 16.2.2015.) Euroopan

Unioni toi tullessaan paljon positiivisia asioita ravintoloiden keittiöihin ja gastronomian toteuttamiseen ja Niemiön mielestä suurin asia oli lopullisesti rajojen aukeaminen Eurooppaan. Tuontikieltoja ja rajoituksia kumottiin ja raaka-aineita alettiin saada muualta, joskin suomalaisten raaka-aineiden suosio lisääntyi. Samoin elintarvikkeiden vienti Suomesta muualle Euroopan maihin tietysti vapautui, mikä helpotti huomattavasti osallistumista kansainvälisiin ruoanvalmistuskilpailuihin. Osallistumisen myötä kansallinen gastronomia ja kokkien ammatillinen kehitys nousi. Päästiin myös viemään tietoa eteenpäin suomalaisista raaka-aineista ja keittotaidon osaamisesta. (Niemiö 1.4.2015.) Viinivalikoimat yleistyivät, ja viinitukkujen tulemisen myötä, alkoholia sai ostettua muualtakin kuin Alkon kassalta. Alho lisäsi vielä, että monet ravintolat perustivat omia viinikellareja, joissa viinejä säilytettiin. (Alho 7.3.2015; Lax 16.2.2015.) Alhon mukaan lainsäädäntöjen vapauduttua, sen lisäksi, että raaka-aineita sai helpommin sekä niitä sai ostaa muualtakin kuin vain Suomesta, myös esimerkiksi Helsingin tyyli eurooppalaistui. Ravintoloihin tuli terasseja ja kahviloiden tarjonta lisääntyi. (Alho 7.3.2015.)

Ekolan mielestä raaka-aineiden tuonnin vapautuminen, halpojen raaka-aineiden tuonti Euroopan Unioniin liittymisen myötä ja erityisesti edullisen Uuden-Seelannin lampaanlihan ja brasilialaisen naudan- ja broilerinlihan ihannointi oli laajaa. Tuontituotteiden alkuperään ja alkutuotantoon liittyviä tietoja ei kuitenkaan ollut saatavissa. Vuosikymmenen loppupuolella huoli suomalaisen ruuan ja ruuan raaka-aineiden jatkuvuudesta ja elinvoimaisuudesta alkoi puhuttaa jo monia tahoja. Suomalainen elintarviketeollisuus käytti suomalaista alkuperää olevissa tuotteissaan Finfoodin – Suomen Ruokatieto ry:n hallinnoimaa joutsenlippumerkkiä viestiessään ruuan raaka-aineen suomalaisesta alkuperästä. Ravintoloita syytettiin ulkomaisen lihan suosimisesta ja kyllähän sitä käytettiinkin. Vuosikymmenen lopulla Härmän Kuntokeskus sai pyynnöstään Finfoodilta luvan ruveta käyttämään joutsenlippumerkkiä ruokiensa alkuperän todentamisessa. Näin sai alkunsa Hyvää Suomesta ravintolat, jonka pilottina toimi Härmän Kuntokeskuksen ravintola. (Ekola 30.3.2015.)

Teollisuus alkoi toimittaa ravintoloihin lihat valmiiksi leikattuina pihveinä ja leikkeinä. Monien ravintoloiden kokit olivat siitä huolimatta innokkaampia leikkaamaan pihvit ja leikkeet itse kokonaisista fileistä, jotka heille toimitettiin. (Viitasaari 2006, 111.) Teollisuuden myötä ravintolahenkilökuntaa vähennettiin, koska käsityötä ei tarvittu enää niin paljoa (Viitasaari 2006, 43). Myös Lax ja Alho kertoivat, että lihatalot tulivat avuksi ravintoloille. Annospainoisia lihoja saatiin ja tuotevalikoimat alkoivat muutenkin kasvaa. Vakuumiin pakattuja raaka-aineita saatiin myös, minkä ansiosta myös säilyvyys parani. Valmistuotteita tehtiin enemmän kuin aikaisemmin. Perunaa saatiin viipaloituna, kuutioituna ja höystettynä valkosipulilla. Jopa savustettua porsaanfileetä oli saatavissa. Teollisuus teki yhteistyötä ra-

vintoloiden kanssa. Ravintolat testasivat teollisuuden tuotteita ja kertoivat sen jälkeen mielipiteensä tuotteesta. (Alho 7.3.2015; Lax 16.2.2015.) Niemiö sanoo yleisesti, että teollisuus on vaikuttanut ravintolaruokaan siitä lähtien, kun se on alkanut valmistamaan erilaisia tuotteita. Ravintolat käyttivät entistä enemmän esivalmistettuja ja myös täysin valmiita teollisuuden raaka-aineita ja tuotteita. Markkinoille tuli paljon hyviä valmiita perus raaka-aineita, joista muokkaamalla sai hyvän ja työtä helpottavan lisän annos- ja raaka-ainevalikoimaan. Joukossa oli myös paljon keskeneräistä tuotekehitystä, mikä näkyi lähes kelvottomana lopputuloksena ja tuotteena. Valmiit liemet ja kastikepohjat valtasivat myös keittiöt, leipä- ja muiden leivonta raakapakasteiden lisäksi. (Niemiö 1.4.2015.) Atriaa voidaan pitää teollisuuden kypsentämisen lihan pioneerina Suomessa, koska jo vuoden 1990 tienoilla se lanseerasi kypsät broilerikomponentit. Tuotteita olivat muun muassa kypsät broilerinfileet eri marinadeilla maustettuna sekä maustetut, kypsät broilerin koivet. Suomalaiselle lihateollisuudelle oli haasteellista saada ammattikeittiöasiakkaat ymmärtämään kypsien lihatuotteiden korkeampi hinta. Teollisuudessa lihat kypsennettiin tieteen ja taiten, valvotuissa oloissa, jolloin kypsennysaika saattoi olla useita tunteja. Paistolämpötilat olivat matalia ja tarkkoja, mutta silti paistohävikki saattoi olla kymmeniä prosentteja suolaamatomasta tuorepainosta. (Ekola 30.3.2015.)

Tällä vuosikymmenellä keittiömestarit olivat paljon julkisuudessa, mikä oli jo ihan luonnollista. Mediassa näytettiin paljon keittiömestareista ja lehdet kirjoittivat heistä. (Mäkelä & Sillanpää 2000, 33.) Televisiossa alettiin valmistaa ruokaa ja ohjelmia alkoi tulla toinen toisensa perään. Jyrki Sukula ja Sikke Sumari olivat yksiä ensimmäisiä esiintyjä tällä vuosikymmenellä. Kokkien kirjoittamien ruokajuttujen taso alkoi nousta lehdissä ja ruokakuvat, joita käytettiin havainnollistamaan tekstejä, olivat jo studiotasoa. (Lax 16.2.2015.) Tiedotusvälineet kehittyivät ja monipuolistuivat. Ajan myötä ne kiinnostuivat entistä enemmän gastronomiasta, ravintolakulttuurista ja sen toteuttajista. Tiedotusvälineet osaltaan vaikuttivat kokien ammatin suosioon ja myös ammatillisen koulutuksen kiinnostukseen. Kokien opintolinjat olivat suosituimpia ammattikoulutuksen suuntautumisessa. Lehtiartikkeleita tehtiin runsaasti ravintoloista, gastronomiasta ja kokeista henkilöinä ja ammattilaisina, eivätkä artikkelit rajoittuneet enää pelkästään lehtien niin sanotuille ruokasivuille ja ammattilehtiin. Tämä toi paljon myönteistä julkisuutta ja alan arvostusta suuren yleisön joukossa. Television ruokaohjelmat lisääntyivät ja kokeista alkoi tulla ”julkkisia”. Tiedotusvälineiden myötä ruoanvalmistus ja kaikenlainen kokkaaminen monipuolistuivat ja lisääntyi myös kotikeittiöissä, varsinkin miesten keskuudessa ja tämä osaltaan kehitti ja laajensi ravintoloihin ja ravintolagastronomiaan kohdistuvaa kiinnostusta. Myös kokkien ja eri ravintoloiden julkaisemat ruokakirjat lisääntyivät huimasti. (Niemiö 1.4.2015.) Kokkisota alkoi pyöriä televisiossa vuosikymmenen lopulla. Vieraat toivat mukanaan erilaisia raaka-aineita mitä kummallisimmissa pussukoissa, joista he sitten valmistivat kahdessakymmenessä

minuutissa ruokia. Ohjelman juonsi Sikke Sumari ja kokkeina olivat monien tuntemat keittiömestarit Markus Maulavirta, Helena Puolakka, Jyrki Sukula, Harri Syrjänen, Antti Vahtera, Hans Välimäki ja Aki Wahlman. (Ekola 30.3.2015.)

3.3 Ravintoloiden ruokatarjonta 1990-luvulla

1980-luvun oppeja jatkettiin ja niiden pohjalta annoksia ja menuita kehiteltiin. Nuoret mestarit löysivät ”uusia” valmistustapoja, jotka olivat olleet muutaman vuosikymmenen poissa käytöstä ja tavallaan unohduksissa. Vanhoja, perinteisiä ruokalajeja modernisoitiin. Lounas-, päivällis- ja à la carte ruokien ja raaka-aineiden erot hämärtyivät ja hävisivät kokonaan. Esimerkiksi silakan ja karjalanpaistin saattoi löytää à la carte listalta. Niin sanottu Mummon-keittiö nostettiin esiin ja perinteistä osaamista alettiin arvostaa keittiössä, myös raaka-aineiden omia makuja ja mehukkuutta opittiin arvostamaan entistä enemmän. Kypsyysasteet jätettiin raemmiksi kuin aikaisemmin keski-eurooppalaiseen tapaan. (Niemi 1.4.2015.) Fuusiokeittiön myötä ravintoloissa kuitenkin alettiin käyttää mitä erikoisimpia raaka-aineita ja suomalaisia ja ulkomaalaisia raaka-aineita yhdisteltiin (Viitasaari 2006, 69). Aasialaiset ruuat yleistyivät, mutta Alhon mielestä pääraaka-aineet eivät juuri muuttuneet. Valmistustavoilla pyrittiin saamaan hieman muutoksia ruokiin, esimerkiksi kania tarjottiin suklaakastikkeella. (Alho 7.3.2015.) Arvostettuja olivat silti edelleen suomalaiset marjat, kalat, riista ja muut tuotteet (Mäkelä & Sillanpää 2000, 137–138; Turtia 2009, 81–82; Viitasaari 2006, 85). Aikaisemmin olleet paksut kastikkeet muutettiin ohuemmiksi. Tarjoilijat sotkivat monesti paitojaan löysien kastikkeiden vuoksi ja joutuivat pyyhkimään laustasten reunoja vielä pöydässä tai joutuivat palaamaan takaisin keittiöön pyyhkimään löysän kastikkeen tahraamia reunoja. (Lax 16.2.2015.)

Alkuruoista suosituimpia olivat muun muassa rapukeitto, graavilohi ja mäti, jota oli tyylikästä tarjolla kahta tai useampaa lajia kerralla. Kalalautanen, paistettu ankka ja Caesar-salaatti tulivat à la carte -listoilla suosituksi. (Viitasaari 2006, 69). Ruokalistoille ilmestyi myös erilaisia snackseja (Lax 16.2.2015). Ankka ja ulkomaalaiset juustot kuten mozzarella- ja vuohenjuusto saapuivat ravintoloiden keittiöihin. Carpaccio (naudan sisäfileestä ohueksi viipaloitua lihaa) oli yksi suosituimmista ruoista ja syy carpaccion suosioon oli luultavasti ruuan muodikkuus, keveys ja herkullisuus. Perinteisen lihacarpaccion lisäksi carpacciota tehtiin myös kalasta, niin vaaleasta kuin punaisestakin ja kaloja lisäksi yhdisteltiin. Ruokalistoilla näkyi myös kampasimpukkacarpaccio joka oli erikoisuus. (Viitasaari 2006, 69.) Paksut ja suurstetut keitot muuttuivat tällä vuosikymmenellä ohuemmiksi. Yksi suosikeista oli tatticappuccino. Cappuccinossa oli päällä olevan maito- tai kermavaahdon (cappuccio eli ”huppu”) lisäksi tarkoitus, että sen maku on voimakas. (Mäkelä & Sillanpää 2000, 137–138; Turtia 2009, 81–82; Viitasaari 2006, 85.) Niemi oli myös sitä mieltä, että

carpaccion ja cappuccino olivat suosittuja ja ne näkyivät lähes jokaisen ravintolan listoilla (Niemiö 1.4.2015).

Liharuuista nauta, poro ja lammas olivat edelleen listojen suosituimpia. Lampaan ja poron tilaaminen oli kasvanut melkein puolella siitä, mitä se oli ollut edellisellä vuosikymmenellä. Pippuripihvi meni edelleen hyvin kaupaksi ravintoloissa ja poron seläke ja – filee olivat todella yleisiä. (Viitasaari 2006, 116–130; Viitasaari 2006, 193.) Moni ravintoloitsija ymmärsi todennäköisesti suomalaisen ruuan lappilaiseksi ruuaksi, jonka vuoksi poro nousi härän ohi suosituimmaksi liharuuaksi. (Sillanpää 2002, 205). Haudutetut liharuuat raivasivat tietään asiakkaiden suosioon. Listoilla oli muun muassa karitsanpaistia ja vasikanseläkettä, jotka oli valmistettu hauduttamalla. Liharuokien kastikkeissa suosittiin demi-glacea ja sitä alettiin maustaa suomalaisilla marjoilla, keveys oli Nouvelle cuisinen mukana tullut trendi. (Viitasaari 2006, 116–130; Viitasaari 2006, 193.) Lax mainitsi, että ruokien hauduttaminen yleistyi nopeasti. Annokseen, jossa oli ollut ennen vain esimerkiksi broilerin rintaa, alettiin yhdistää yrttimakkaraa ja jokin kolmas komponentti, esimerkiksi possunfileestä leikattu pala. (Lax 16.2.2015.)

Pääruoka kaloista suosituimpia olivat lohi, kuha, ahven ja siika. Kampelaa oli tarjolla usein, mutta kampelalajikkeiden nimet jäivät yhä useammin mainitsematta. Paistamisen rinnalle tuli muitakin valmistusmenetelmiä, kuten loimuttaminen, paahtaminen, savustaminen ja hiillostaminen, joita kyllä käytettiin jo 1980-luvulla. Merikrotti, kampasimpukat ja tonnikala otettiin käyttöön kun äyriäiset ja erikoiskalat tulivat ravintoloiden trendiksi. (Viitasaari 2006, 97–108.) Puoliraaka lohi oli muodissa ja se oli paistettu kevyesti, esimerkiksi vain toiselta puolelta. Tässä ruuassa asiakkailta kysyttiin kypsyyssaste samalla tavalla kuin pihvistä, mutta täytyi muistaa, ettei lohta saanut jättää liian raa'aksi, ettei koko ruuan idea katoaisi. Tämän valmistusmenetelmän vuoksi kalan makuvirheet erottuivat herkästi ja siksi oli ehdottoman tärkeää, että kala oli tuoretta ja mahdollisimman hyvälaatuista. (Mäkelä & Sillanpää 2000, 137–138; Turtia 2009, 81–82; Viitasaari 2006, 85.) Kalaruuat, esimerkiksi meriantura, siika, lohi, silakka ja kissakala olivat suosittuja Vaasassa. Liittyminen Euroopan Unioniin antoi ravintoloille hyvät mahdollisuudet saada ostereita, etanoita ja muita äyriäisiä. (Lax 16.2.2015.) Kastikkeissa suosittiin kookoscurrykastiketta ja limettihunajakastiketta. Puolukka ja punaviini olivat paljon käytettyjä mausteita kastikkeissa. Vahtokastikkeet tulivat myös trendiksi ja Beurre blanc oli ollut suosittu kautta aikojen. (Viitasaari 2006, 193.)

Riistalinnut olivat yleisiä ja riekko sekä sorsa olivat linturuoista edelleen suosituimpia. Ankaa alettiin tarjota ja se valmistettiin yleensä paistettuna tai paahdettuna. Ankan lisäksi uutena tulokkaana voi mainita peltopyyn, joka valmistettiin usein paahdettuna. Peltopyy oli

ollut listoilla todella kauan sitten ja nyt se teki taas tuloaan suomalaisten sydämiin. Tuloaan listoille teki lisäksi helmikana, jota valmistettiin paahdettuna tai paistettuna. Paistettua broileria oli usein myös tarjolla ja se oli yleensä fileetä. (Viitasaari 2006, 132–144.) Linturuokien kastikkeita maustettiin usein alkoholilla tai marjoilla (Viitasaari 2006, 194).

Kasvisruokien käyttöä ei lisätty 80-luvulta. Vihannesmedaljongit, sienipaistokset ja erilaiset kasvispateet löytyivät joidenkin ravintoloiden listoilta. Perunalisäkkeistä suosituimpia olivat kermaperunat, joihin lisättiin usein valkosipulia tai juustoa. Uuni- ja lohko-perunat olivat listoilla ruokien lisäkkeinä. (Viitasaari 2006, 145–154.) Laxin mielestä kasvien käyttö pohjalaisravintoloissa lisääntyi ja niiden oleminen ruokalistalla oli yhtä tärkeää kuin muidenkin ruokien. Kasvissekoituksia ja ratatouillea käytettiin ravintoloissa ja sesonkituotteita arvostettiin enemmän. (Lax 16.2.2015.) Yrttiöljy tuli kastikkeeksi kasviruokiin ja sitä käytettiin sekä alku- että pääruoissa. Muita yleisiä kastikkeita kasvisruuille oli muun muassa sieni- ja tomaattikastike sekä hollanninkastike. (Viitasaari 2006, 194.) Niemiön mukaan erilaiset risotot olivat suosittuja väliruokina sekä lisäkkeinä. Tuoreiden yrttien käyttöä lisättiin myös tällä vuosikymmenellä. (Niemiö 1.4.2015.)

Jälkiruokia myytiin suunnilleen yhtä paljon kuin edellisellä vuosikymmenellä. Suklaata alettiin käyttää jälkiruokiin yhä monipuolisemmin. Jäätelö, joka oli listalla usein nimellä ”talon jäätelö”, oli itse valmistettua ja makuvaihtoehdot olivat usein marjoista tehty. Juustoa tarjottiin monia erilaisia, yleensä aina ravintolan tyylin mukaisesti. 80-luvulla tulleet kakut, kohokkaat, leivokset ja tortut alkoivat saada suosiota vasta tällä vuosikymmenellä. Kerma, marjat ja hedelmät olivat paljon käytettyjä raaka-aineita. (Viitasaari 2006, 194.) Kuusenkerkkä ja terva olivat jälkiruokakastikkeissa käytettyjä mausteita, jotka tulivat ravintoloille tutuiksi erilaisten jälkiruokasiirappien lisäksi. (Viitasaari 2006, 194.) Laxin mukaan jälkiruuissa siirryttiin hieman kevyemmälle linjalle. Kermapohjaiset jälkiruuat jäivät vähemmälle, esimerkiksi jäädykkeet jätettiin pois listoilta. Juustot kasvattivat suosiotaan, laajentuneen valikoiman vuoksi, mikä johtui Euroopan Unionin tuonnin rajoitusten löysämisestä. (Lax 16.2.2015.)

À la carte -listat olivat melko suppeita, minkä vuoksi henkilökuntaa vähennettiin, koska työvoimaa ei enää tarvittu niin paljoa (Viitasaari 2006, 43). Laxin ja Alhon mielestä ruokalistat olivat pohjalaisravintoloissa laajempia kuin 1980-luvulla (Alho 7.3.2015; Lax 16.2.2015). Ruokia saattoi löytyä listoilta jopa 35 kappaletta. Ruokalistakielenä oli suomi, ruotsi ja englanti. Pääkaupunkiseudulla ja idässä päin käytettiin myös venäjänkieltä. Joissain ravintoloissa ruokalistoilla käytettiin erilaisia kuvia esimerkiksi raaka-aineista. (Lax 16.2.2015.) Listoissa oli paljon huumoria, tuttavallisuutta ja puhekieltä, ruuan raaka-aine sisältöä merkittiin erilaisilla symboleilla. Ruokalista saattoi olla erilaisista materiaaleista

tehtyä ja perinteisen vihkosen sijaan se saattoi olla lähes minkä muotoinen tahansa. (Cattani 2014, 146.) Niemiön mukaan à la carte listat säilyivät sisällöltään hyvin pitkälle 1980-luvun lopun mukaisina, mutta niin sanottu gastronominen järjestys sekoittui ja eri ruokalajeja ja raaka-aineryhmiä oli listalla sekaisin (Niemiö 1.4.2015).

Alla olevassa taulukossa (taulukko 2.) on vedetty yhteen 1990-luvun ravintolaruokakulttuurin suurimmat muutokset.

Taulukko 2. Suurimmat muutokset ravintolaruokakulttuurissa 1990-luvulla

- Lama
- Ravintoloiden käytön väheneminen
- Ammattinimikkeiden väheneminen
- Euroopan Unioniin liittyminen
- Raaka-aineiden saatavuuden paraneminen
- Fuusiokeittiö
- Perheet ravintoloiden asiakkaiksi
- Ravintoloiden tekninen kehitys
- Teollisuuden voimistuminen
- Tiedotusvälineiden kehitys
- Monikulttuurisuus → etniset ruokapaikat

4 Ravintolaruokakulttuuri 2000-luvulla

Tällä vuosituhanella ravintoloissa käyminen oli suomalaisille jo arkea ja ruokailuun oltiin valmiita laittamaan rahaa. Uusi ravintolasukupolvi oli syntynyt. Paljon matkustelleet ihmiset tiesivät ruuasta runsaasti ja he käyttivät ravintolapalveluita sekä vaativat niiltä myös paljon. Erityisesti alle 30-vuotiaat käyttivät ravintolapalveluita säännöllisesti. Suomalaisia kiinnosti ruuan puhtaus ja terveellisyys sekä tuotantoprosessien eettisyys. Ravintoloissa trendinä oli paikallisuus, kotimaisuus ja lähiruoka. (Catani 2014, 25; Hiltunen & Tantu 2006, 6-7.) Ekola kertoo, että tämän vuosikymmenen alussa tapahtui paljon asioita, jotka edistivät suomalaisten raaka-aineiden käyttämistä ravintoloissa ja muissa ammattikeittiöissä. Hyvää Suomesta -ravintolat ja Hyvää Suomesta - Ateriat lanseerattiin pari vuotta kestäneen pilotoinnin jälkeen. Tuotteen alkuperästä kertovan Joutsenlippu- tunnuksen rinnalle tuli oma merkki, jolla ravintolat saattoivat kertoa asiakkailleen käyttämiensä raaka-aineiden suomalaisesta alkuperästä. Hyvää Suomesta - ravintolamerkin käyttö edellytti sata prosenttista sitoutumista suomalaisen lihan, maidon, munien ja niistä valmistettujen raaka-aineiden ja tuotteiden käyttöön. Myös muiden Suomessa tuotettavien elintarvikkeiden raaka-aineiden osalta tuli käyttää suomalaisia raaka-aineita ellei raaka aineen laatu tai satotilanteesta johtuva huono saatavuus edellyttänyt ulkomaisen raaka-aineen käyttöä. Suomalaisen raaka-aineiden käytön suosiminen antoi sysäyksen myös lähiruuan käyttämiseen. Lähialueen ruuantuottajien kanssa solmittiin sopimuksia ja näin saavutettiin jatkuva ja laadukas ympärivuotinen raaka-aineiden saatavuus. Monet ravintolat lähtivät mukaan, kun Luomukeittiökeskus lanseerasi Portaat Luomuun- ohjelman, jolla ammattikeittiöt saatiin sitoutettua luomu raaka-aineiden käyttämiseen ja keittiöt pystyivät viestimään luomutuotteiden käyttämisestä. (Ekola 30.3.2015.)

Yksinkertaiset ja selkeät annokset alusta asti itse valmistettuina ja pääraaka-aineen kunnioitus oli lähtökohtana nykytyylille. Maku, tuoreus, laatu ja aistinautinnot olivat koko ravintolaruokakulttuurin keskiössä. Kansainvälisyys ja etnisyys olivat maassamme koko ajan pyrkimässä kovemmin pinnalle. Suomessa alkoholin kulutus ravintoloissa oli selvästi vähentynyt, mutta silti viranomaiset keskustelivat alkoholin haitoista ja liittivät nämä keskustelut aina ravintolamaailmaan. Alkoholin kulutus ravintoloissa oli vähentynyt ja ruuan, palvelun ja elämyksellisyyden taso oli vastaavasti kasvanut. Suomalaiset pitivät kuitenkin ravintolan hintoja liian korkeina, erityisesti alkoholin osalta. (Catani 2014, 25; Hiltunen & Tantu 2006, 6-7.) Suomalainen ravintolaruoka oli korkeatasoista ja Michelin tähtiä tuli lisää. Tähtiä oli tähän mennessä myönnetty ainoastaan Helsingissä sijaitseville ravintoloille. (Viitasaari 2006, 44.) Alhon mukaan tällä vuosikymmenellä myös fine dining -ravintolat lisääntyivät ja nostivat suosiotaan (Alho 7.3.2015).

Keittiöhenkilökunnan koulutusta ruvettiin lisäämään ja ammattitutkintoja päivitettiin työnantajan maksaessa koulutuksia. Henkilökunnan osaaminen ja ammattitaito nähtiin tärkeänä osana hyvää ja kilpailukykyistä asiakaspalvelua. Kaikkien, helposti pilaantuvia raaka-aineita eli kylmässä säilytettäviä ruokia ja ruuan raaka-aineita käsittelevien henkilöiden oli osoitettava hygieniosaamista ja Eviran hallinnoima hygieniapassien suorittaminen tuli lainvoimaiseksi. Kaikissa ammattikeittiöissä piti olla myös kirjallinen omavalvontasuunnitelma, jota terveystarkastajat kävivät valvomassa. Sertifioiduista laatujärjestelmistä tuli kilpailukeino, jolla voitiin osoittaa oman yrityksen toiminnan laatua. (Ekola 30.3.2015.)

4.1 Ravintolaruokakulttuurin suunta ja muutokset 2000-luvulla

Suomessa oli paljon erilaisia ravintoloita, jotka tarjosivat erimaalaisia ruokia. Löytyi kreikkalaisia, italialaisia, etiopialaisia, aasialaisia ja paljon muita ravintoloita. Ruuan jakaminen, niin sanottu sosiaalinen syöminen oli yleistynyt aasialaisen keittiön vaikutuksesta maassamme. (Catani 2014, 170.) Ekolan mielestä niin sanottu sosiaalinen syöminen, tuli maaseudun ravintoloihin vasta 2000-luvun lopulla. Isoäidin aikaiset ruoka-astiat ja tavat kiertää ruoka-astioita pöydässä olivat taas muodissa. Suomalaiset olivat oppineet, että ruuasta voi ja pitääkin nauttia, ruokaillessa voi keskustella ja jakaa mielipiteitä ruuan mausta. Suomessakin puhuttiin jo hiukan Slow Foodista, joka tuli pikaruuan vastapainoksi. (Ekola 30.3.2015.) Ruokailu ei ollut enää tankkaamista vaan siitä oli tullut uudenlainen harrastus ja ihmiset hakivat ruokailu- ja ravintolaelämyksiä (Ekola 30.3.2015; Niemiö 1.4.2015).

Keittiömestari Jaakko Kolmosen mielestä suomalaiset ovat aina arvostaneet ja olleet ylpeitä puhtaista raaka-aineista, joita saa luonnosta ja joita voi itse kasvattaa. Marjat ja runsas riistakanta ovat hyvä esimerkki edellisestä. Paul Bocuse kävi Suomessa ja sanoi: "If we had so fine white fish and delicious berries, my restaurant would have two Michelin Stars more". (Kolmonen 2003, 19–20.) Kotimaisuus ja sesongin mukaisten raaka-aineiden käyttö alkoi olla tärkeämpää yhä useammille ravintoloille, mutta myös aasialaiset ja italialaiset keittiötrendit yleistyivät ravintolakeittiöissä. Ravintolat noudattivat jonkin verran vielä Nouvelle cuisinea, uutta ranskalaista keittiötä, jossa raaka-aineet kypsennettiin ja tarjottiin kevyesti, koska terveellisyttä pidettiin trendinä. Naturel cuisine, jonka tarkoituksena oli se, ettei ruuan aitoja makuja saanut peittää millään, vaikutti varmasti asiaan. Ravintolan keittiön pääperiaatteena oli selkeys ja aitous ruuan valmistuksessa. Moni tasokas suomalainen ravintola keitti edelleen esimerkiksi liemensä itse, vaikka teollisuus tarjosi heille monia erilaisia kastikepohjia.

Hyvät raaka-aineet, jotka tuotiin läheltä ja kaukaa, olivat tärkeitä. Kaukaa tuotettuja raaka-aineita silti moitittiin, koska ravintoloilla oli mahdollisuus saada hyviä raaka-aineita omas-

takin maakunnasta eli todella läheltä. Raaka-aineiden alkuperän läpinäkyvyys tuli trendiksi ja moni ravintola korosti tätä erityisesti. (Catani 2014, 147; Viitasaari 2006, 44.) Ekola kertoo, että Hyvää Suomesta -ravintoloissa valmistettiin ruokaa suomalaisista raaka-aineista myös kansainvälisiä tyylejä ja reseptejä noudattaen. Kyse ei siis ollut perinneruuan valmistamisesta. Kansainvälisen ruuan teemaviikkoja myös pidettiin, mutta ruuan raaka-aineet olivat aina suomalaisia. (Ekola 30.3.2015.)

Eero Mäkelällä oli myös hyvin samankaltaisia ajatuksia kuin edellä mainitaan. Raaka-aineiden sesongit tiedostettiin paremmin, lähituottajat tulivat muotiin ja raaka-aineiden alkuperä näkyi paljon ruokalistailla. Annoskoot olivat pienentyneet ja annokset haluttiin pitää selkeinä, hallittuja värejä sekä -yhdistelmiä käyttäen. Ruokien oli myös oltava itsessään mehukkaita. (Mäkelä 2003, 28.) Sesongin mukaisten raaka-aineiden suosimisen lisääntyessä sesonki-menut valloittivat ravintoloita. Niillä saatiin vaihtelua ruokatarjontaan. Esimerkkinä Lax mainitsi riistaviikot syksyllä ja parsaviikot keväällä. Raaka-aineiden jäljittelevyyden ja ruuan alkuperätietojen ansioista ravintoloitsijat ja keittiömestarit pystyivät luottamaan siihen, mistä raaka-aine oli oikeasti peräisin. (Lax 16.2.2015.)

Kotimaisuus, lähiruoka ja selkeät raaka-aineet tulivat ravintoloihin todella voimakkaasti tällä vuosikymmenellä. Lax kutsuu lähiruokaa lähiruuksi, jos se tulee Pohjamaalta, mutta lisää myös, että lähiruoka on lähiruokaa, kun se tulee läheltä. Asiakkaat olivat tietoisia lähiruusta ja erityisesti yritykset suosivat sitä. Ravintoloille oli tavallaan kunnia käyttää lähiruokaa ja se toi ravintolalle mainetta ja mahdollisesti enemmän asiakkaita. Pientuottajat lisäsivät tarjontaansa ja toivat itseään hyvin esille. Suurimmat pientuottajat jopa saivat tuotteitaan tukkujen hyllyille ihan 2000-luvun lopulla. (Lax 16.2.2015.) Ravintolakeittiöt ovat aina käyttäneet lähialueiden erikoisuuksia ja tuotteita. Niemiö kertoo, että hän on itse aina pyrkinyt raaka-aineiden ja ruokien selkeyteen sekä raaka-aineiden omien makujen ja rakenteiden kunnioittamiseen. Hän myös mainitsee, että 2000-luvulla lähiruokatuottajat ovat lisääntyneet ja entistä enemmän verkostoituneet, mikä helpottaa tuotteiden saataavuutta. Aikaisempina vuosikymmeninä on jouduttu tekemään huomattavasti enemmän työtä sopivien tuotteiden ja toimittajien löytämiseksi. (Niemiö 1.4.2015.) Ruuan tuottajat ja kasvattajat sitoutuivat hyvin ruuan suomalaiseen alkuperään ja sen laadukkaaseen tuottamiseen. Lähellä tuotetun ruuan suosio lisäsi työpaikkoja, kun monet pienet ja keskisuuret yritykset rupesivat lisäämään tuotteidensa jalostusastetta. Ekola määritelmän mukaan ”lähellä tuotettu ruoka edistää alueensa hyvinvointia ja työllisyyttä kun valuutta jää omaan maakuntaan”. Hänen mukaansa Suomen rajojen ulkopuolella kasvatettu, tuotettu tai valmistettu ruoka ei ole lähiruokaa. (Ekola 30.3.2015.) Virallisen määritelmän mukaan:

Lähiruudalla tarkoitetaan erityisesti paikallisruokaa, joka edistää oman alueen paikallistaloutta, työllisyyttä ja ruokakulttuuria, joka on tuotettu ja jalostettu oman alueen raaka-aineista ja joka markkinoidaan ja kulutetaan omalla alueella. Omalla alueella tarkoitetaan maakuntaa tai sitä vastaavaa tai pienempää aluetta. (Maa- ja Metsätalousministeriö 2014.)

Muutama suomalainen keittiömestari oli puhunut jo kauan kotimaisten raaka-aineiden puolesta. Tuloksia alkoi syntyä, kun jotkut ravintoloitsijat alkoivat tehdä yhteistyötä pien- ja lähituottajien kanssa. Maaseudun ja alkutuotannon arvostus lisääntyi näiden pien- ja lähituottajien ansiosta. Raaka-aineiden löytämisen eteen nähtiin paljon vaivaa, koska kokit halusivat valmistaa ruokaa parhaista mahdollisista raaka-aineista. Kokit kävivät tutkimusmatkoilla esimerkiksi pienjuustoloissa, joiden käsissä oli suomalaisen juustokulttuurin jatkumisen ja kehittämisen varmistus. Suomalaiset juustot olivat suosiossa ja pienjuustoloiden ansiosta ravintolat tarjosivat niitä listoillaan. Erilaisissa meijereissä, teurastamoissa ja maatiloilla käytiin tutustumassa. Koska raaka-aineiden alkuperän jäljitettävyyttä oli trendinä, asiakkaita kiinnostivat tarinat, mitkä liittyivät tuotteisiin. Kokit tavallaan opettivat asiakkaita tarinoiden muodossa kertomalla laadukkaista ja hienoista raaka-aineista. (Hiltunen & Tantt 2006, 6-7; 187–191.)

Alkuperätietojen myötä asiakkaalle pystyttiin kertomaan myös tarinaa ruuasta. Tarjoilijat pystyivät nostamaan ravintolan tasoa ja luomaan asiakkaille elämyksiä kertomalla, mistä annoksen komponentit olivat tulleet. (Lax 16.2.2015; Niemiö 1.4.2015.) Ekola kertoo, että ravintoloiden keittiömestarit tekivät tiiviisti yhteistyötä ja tuotekehitystä lähituottajien kanssa. Ne keittiömestarit, jotka jo olivat omaksuneet lähiruokaideologian, jakoivat tietoa auliisti myös muille kollegoilleen. Suomeen syntyi paljon erilaisia lähiruokahankkeita ja myös Arkadianmäellä oltiin lähiruoka-asioista kiinnostuneita. Isot yritykset toivat runsaasti erilaisia uusia ja edullisia juustoja ulkomailta. Asiakkaat olivat kuitenkin oppineet arvostamaan lähituotteita, ruokien tarinoita ja ruualla annettuja niin sanottuja ”kasvoja”. Tuo kaikki antoi muun muassa suomalaisille pienjuustoloille mahdollisuuden menestyä ja saada tuotteitaan esille, jopa tukkuliikkeiden hyllyille saakka. Vuosikymmenen alussa Itä-Euroopan maista tuodut marjat sairastuttivat ihmisiä ja terveystarkastajat jakoivat ohjeistuksia, että ulkomaiset marjat oli keitettävä ennen käyttöä. Tämä osaltaan palautti suomalaiset marjat arvoon, joka niille kuului ja niiden käyttö taas lisääntyi ja monipuolistui entisestään. (Ekola 30.3.2015.) Niemiö on aina pyrkinyt tukemaan yrittäjyyttä ja sen myötä myös pientuottajia, koska sieltä sektorilta on aina saanut erityislaatuista palvelua ja myös erikoistuotteita. Niemiö lisää, että isoissa toimipisteissä työskennellessä pientuottajien hyödyntäminen on erityisen haastavaa pienten tuotantomäärien ja toimitusepävarmuuden vuoksi. Niemiön mielestä raaka-aineiden jäljitettävyyttä ja ruuan alkuperä on ollut paljon esillä, mutta se ei

kuitenkaan ole konkretisoitunut Suomessa. Edellä mainitut asiat eivät suoranaisesti ole vaikuttaneet ruuan myyntiin, hankintaan tai valmistamiseen. Hän uskoo, että tulevaisuudessa raaka-aineiden jäljitettävyyys ja ruuan alkuperä alkavat korostua. (Niemiö 1.4.2015.)

Asiakkaat tulivat yhä vaativammiksi. He äänestivät herkästi jaloillaan, ellei tarjonta ja palvelu heitä miellyttäneet. Erityisesti erityisruokavalioiden noudattavat asiakkaat olivat vaativia ja tarkkoja. Hyvätuloiset, kielitaitoiset, nuoret noin 25–35-vuotiaat arvostivat ravintola ruokaa ja osasivat vaatia siltä paljon. (Ekola 30.3.2015.) Lisäksi asiakkaiden viinitietous lisääntyi (Mäkelä & Sillanpää 2000, 50; Ekola 30.3.2015). Ekola kertoo, että tilaviinit nousivat uudelleen suosioon ja Suomeen perustettiin runsaasti viinitiloja, joissa viinejä valmistettiin marjoista ja hedelmistä. Suomalaiset olivat jo oppineet nauttimaan ja arvostamaan ulkomaisia rypälewiinejä ja marjaviinit jakoivat mielipiteitä, puolesta ja vastaan. Näillä suomalaisilla viinitiloilla ruvettiin valmistamaan myös mietoja marjaliköörejä. (Ekola 30.3.2015.)

”Nuoret ovat löytäneet tiensä hyviin ruokaravintoloihin ja ovat kiinnostuneita gastronomiasta. Ravintolasta haetaan erilaisia ruokailu- ja ravintolaelämyksiä. Syöminen ei ole enää tankkaamista vaan uudenlainen harrastus”. (Niemiö 1.4.2015.) Laxin mukaan asiakkaat tulivat hieman vaativammiksi, mutta heillä oli myös paljon enemmän tietoa, koska matkailu oli lisääntynyt paljon. Aasiasta haettiin paljon tietoa ja kokemusta. Sushi oli valloittanut suomalaisten asiakkaiden sydämet. Kansainvälisiä ruokia tarjoiltaessa ravintolahenkilökunnan oli oltava hyvin tietoisia reseptiikasta, koska monet asiakkaat olivat syöneet annoksen ja he tiesivät kuinka se oikeasti valmistettiin. Jos ravintola valmisti esimerkiksi jonkin aasialaisen ruuan väärin, niin tietoiselta asiakkaalta tuli varmasti palautetta. Asiakkaat olivat myös kansainvälistyneet, koska Suomeen alkoi tulla yhä enemmän maahanmuuttajia ja ulkomaalaisia opiskelijoita. (Lax 16.2.2015.)

Mertasen (2007, 270) mielestä asiakkaat halusivat syödä terveellisesti myös ravintolassa ja he luottivat siihen, että ravintolaruoka on ravitsemussuositusten mukaista, mikä ei Mertasen tutkimuksen mukaan kuitenkaan pitänyt paikkaansa. Ravintolaruokailun nopean lisääntymisen vuoksi ja jo kansanterveydellisestikin olisi tärkeää, että ravintolaruokaa kehitettäisiin ravitsemussuosituksia vastaavaksi. Miehillä suuret annokset ja isot pihvit olivat tärkeitä. Tutkimuksen mukaan haluttiin, että ravintolaruoka olisi alusta asti itse tehtyä. Ihmiset olivat halukkaampia kokeilemaan uusia ruokalajeja ja uusia ravintoloita. He eivät halunneet, että ruokalistat ovat samanlaisia ympäri koko maata. Nykyasiakkaille ei enää riittänyt se, että ruoka on hyvää, vaan sen piti olla sen lisäksi terveellistä (Mertanen 2007, 274; Mertanen 2007, 138.) Ekola oli samoilla linjoilla siitä, että asiakkailla oli oikeus tehdä terveellisiä valintoja myös ravintolassa ruokaillessaan. Ravintolaruokia kritisoitiin paljon

runsaan rasvan, suolan ja sokerin käytön vuoksi. Ekola laati Härmän Kuntokeskuksen ravintolaan liikennevalo-idealla toteutetun ruokien merkintäjärjestelmän, joka ohjasi asiakasta terveellisiin valintoihin, ei mitään kieltäen, mutta opastaen. (Ekola 30.3.2015.)

Ekola kertoo, että enää ravintolassakaan asiakkaille ei riittänyt se, että ruoka oli merkitty vähälaktoosiseksi tai gluteenittomaksi. Tällä vuosikymmenellä ruuan laktoosittomuus oli itsestään selvyyttä ja myös teollisuus oli ruvennut valmistamaan laktoosittomia raaka-aineita ja tuotteita. Gluteenittomien raaka-aineiden ja gluteenittomien valmiiden tuotteiden valikoima oli hurjasti lisääntynyt, joten sitäkin ruokavaliota oli helppo toteuttaa. Keliakialiitto koulutti ympäri maata ravintoloiden ja ammattikeittiöiden kokkeja valmistamaan keliakikoille turvallisia ja maukkaita ruokia. Suolan haitallista natriumia korvattiin kaliumilla ja tarjolla oli monenlaisia, ruuan makuakin muuttavia ”Pan - suoloja”. Pian kuitenkin huomattiin, että suolan käyttöä on yksinkertaisesti vähennettävä, kun tavoitellaan terveellisempää, vähäsuolaisempaa ruokaa. Vuosikymmenen lopulla teollisuus toi markkinoille monenlaisia erikoissuoloja kuten esimerkiksi sormisuolaa, kukkasuolaa ja ruususuolaa. Eri-tyisruokavaliota noudattavat asiakkaat lisääntyivät ravintoloissa ja yhteistyötä tehtiin paljon Allergia – ja Astmaliiton kanssa. Ruokavaliosta riippumatta jokainen asiakas oli yhtä tärkeä. Voin käyttöä vähennettiin ravintoloissa ja öljyjen käyttöä lisättiin, teollisuus toi markkinoille myös paljon uusia erilaisia ja erimakuista ruuanvalmistusöljyjä. (Ekola 30.3.2015.)

2000-luvulla perustettiin muutamia erilaisia ruokahankkeita edistämään suomalaista ruokakulttuuria. Yksi konsepteista oli Makujen Suomi eli Taste of Finland – konsepti joka syntyi vuonna 2000 Helsingissä ja levisi myöhemmin ympäri Suomea. Ravintolat joilla Taste of Finland – menukonsepti oli käytössä, tarjosivat suomalaisista sesongin raaka-aineista valmistettua ruokaa. Puhtaus, paikallisuus ja suomalaisen gastronomian sekä alan ammattilaisten esiin nosto oli erityisen tärkeää näille ravintoloille. (Taste of Finland.) Vuonna 2009 perustettu ELO-säätiö (alkuperäinen nimi Gastronomie Finlande) eli suomalaisen ruokakulttuurin edistämissäätiö perustettiin vuonna 2009. Säätiön tarkoituksena oli edistää suomalaista ruokakulttuuria, saada ihmisiä kiinnostumaan siitä ja lisätä sen tunnettavuutta ympäri maailmaa. ELO-säätiö tekee työtä muun muassa villiruuan parissa sekä Suomessa ja ulkomailla. Kansainvälinen Bocuse d’Or -kokkien maailmanmestaruuskilpailu sekä vuodenkokki- ja -tarjoilijakilpailut kuuluvat myös ELO-säätiön toimintaan. (ELO-säätiö 2014a.)

Ekola (30.3.2015) kertoi, että Suomi isännöi vuonna 2007 puolivuotta kestänyttä EU-puheenjohtaja kautta. Tuon puolen vuoden aikana Suomessa järjestettiin noin 130 kokousta 20 eri paikkakunnalla. Kansainvälisille vieraille esiteltiin suomalaista ruokaa ja ruoka-

kulttuuria vahvuuksineen ja erityispiirteineen. Suomalaiset ruokaketjun edustajat olivat yhdessä EU-puheenjohtajuussihteeristön kanssa valinneet ruokakulttuurin esittelyn ydinteemaksi luonnonläheisyyden. Suomalaisen ruokakulttuurin rikkaus lähtee siitä, että se on saanut vaikutteita sekä idästä että lännestä. ”Syömme puhdasta konstailematonta ruokaa, jota pohjoinen luontomme meille kasvattaa”. Suomalaiset tunnetaan järkevänä ja vastuullisena kansana, jotka panostavat tutkimukseen, laatuun ja terveellisyyteen. Samana vuonna suomalaisen ruuan ystävät vaativat Suomen valtion uudelle hallitukselle osoittamaan vetoimuksessa ruuan hyväksymistä osaksi kulttuuria. Lisäksi ruokakulttuuri haluttiin mukaan tulevien vuosien kulttuuripoliittisia linjavetoja. Vetoamus luovutettiin kulttuuriministerille. Vetoimuksen mukaan gastronomia tulee liittää opetusministeriön kulttuurimäärärahoihin ja sen korkeakoulutasoinen opetus on saatava liikkeelle. Maamme kokkien kansainväliseen kilpailutoimintaan tulee panostaa, ja suomalaiset keittiömestarit on pidettävä säästötoimenpiteistä huolimatta Suomen suurlähetystöissä edustamassa kotimaista tuotetuntemusta ja keittotaitoa. Kodin ja koulun vastuuta ruokakulttuurimme rakentajana on tuettava.

Ekolan mukaan suomalainen ruokakulttuuri oli edennyt pitkin harppauksin ja se on ollut viime vuosina esillä tiedotusvälineissä ja kansan huulilla enemmän kuin kenties koskaan aiemmin. Lähtökiitoa asialle antoi eurooppalaisen politiikan, Berlusconiin ja Chiracin, vähättelevät lausumat suomalaisesta ruuasta. EU-puheenjohtajakaudella tarjotuista ruuista tuli runsaasti kiitosta. Julkisuudessa EU-puheenjohtajakauden ruokatarjoiluista esitetyissä arvioissa korostui näkemys siitä, että suomalaista ruokaa arvostetaan, mutta kotimaisen ruokakulttuurin tunnettuutta olisi edistettävä entistä tehokkaammin. (Ekola 30.3.2015.)

4.2 Ravintolaruokakulttuuriin vaikuttaneet tekijät 2000-luvulla

Keittiömestariavetoisia pieniä ravintoloita perustettiin jo -90 luvulla, mutta tällä vuosituhanella ne yleistyivät vielä enemmän. Keittiömestarit ja kokit, jotka perustivat ravintoloita, kävivät monesti hakemassa ensin oppeja ulkomailta ja tulivat sitten takaisin Suomeen toteuttamaan ideoitaan. Kokkivetoiset ravintolat olivat monesti bistrotyyppisiä, joiden tunnelman oli tarkoitus olla rento. Suomalainen ravintola- ja hotellialan yrittäjä Ragni Rissanen sanoi aikoinaan viisaasti, että Suomeen ei tule Michelin tähtiä ennen kuin keittiömestarit alkavat perustaa ravintoloita. Tämän vuosituhanen alussa Suomessa oli viisi ravintolaa, joilla oli Michelin tähti ja yksi, Hans Välimäen Chez Dominique ravintola, jolla oli kaksi tähteä. (Catani 2014, 87–89.) Alla taulukko havainnollistamassa Michelin-tähtien määrää Suomessa. (Taulukko 3.) Keittiömestareiden suosio ja arvostus on ollut nousussa koko ajan Niemiön mukaan ja lisääntyneet Michelin-tähti ravintolat kertovat keittiöidemme kansainvälisestä tasosta. Monet ravintolat saavat henkilökuntansa keittiömestarin mukaan ja

sitä kautta nämä ovat olleet tärkeässä roolissa suomalaisen ruokakulttuurin edistämises-
sä. (Niemiö 1.4.2015). Laxin mielestä keittiömestarivetoiset ravintolat olivat menestyneet
Suomessa todella hyvin (Lax 16.2.2015).

Taulukko 3. Michelin-tähdet Suomessa 2000-luvulla (Metos 2013)

	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009
George				*	*	*			
G.W.Sundmans	*	*	*	*	*	*	*		
Chez Dominique	*	*	**	**	**	**	**	**	**
Demo							*	*	*
Postres								*	*
Carma								*	*

Keittiömestari Pekka Terävän mielestä kokkeja eikä kokin työtä arvostettu vieläköän kovin
paljoa. Monissa muissa maissa kokkeja, erityisesti hyviä kokkeja käytettiin maan edustuk-
sessa, mutta Suomessa valtio ei vähääkään välittänyt kokeista tai ravintoloista. Kokin työ
vaatii tarkkaa käsityötä ja korkeaa ammattitaitoa ja silti siitä maksettiin huonosti. Hyvän
ammattitaidon omistavalle kokille maksettiin palkkaa saman verran kuin huonommalle
kokille. Terävän mielestä näin ei kuulunut olla, vaan palkkaa olisi pitänyt maksaa ammatti-
taidon mukaan niin kuin tehtiin monissa muissa Euroopan maissa. (Mäkelä & Sillanpää
2000, 33–34.)

Lax kertoi, että työvoimapulasta kärsittiin. Ammattiin valmistuneiden tullessa ravintolaan
töihin he huomasivatkin todellisuuden ja sen, kuinka raskasta ravintolatyö oli. Monet vaih-
toivat alaa, koska ”joko pää tai kroppa ei kestänyt tuota työtä”. (Lax 16.2.2015.) Kokeille
oli erittäin tärkeää kehittää omaa ammattitaitoaan koko ajan ja varmistaa sen kehityksen
jatkuvuus. Vanhempi kokkisukupolvi oli erittäin arvostettua väkeä. He toimivat arvostettui-
na vaikuttajina ravintolamaailmassa sekä lisäksi mentoreina, jotka opettivat ja neuvoivat
nuorempiaan. Vanhempi sukupolvi vei Suomea maailmankartalle arvostettuna ja merkittä-
vänä ruokamaana. Erilaiset yhteydet kansainvälisiin järjestöihin ja tuomaroiminen kokki-
kilpailuissa vaikutti tähän suuresti. Kuluttajat alkoivat kiinnostua ruuasta, minkä vaikutuk-
sesta kokkeja alkoi näkyä keittiön lisäksi salin puolella. Kokki saattoi käydä tervehtimässä
asiakkaita ja heidän kanssaan keskusteltiin ja vaihdettiin ajatuksia, uusi kokkisukupolvi ei
ollut trendeillä sokaistu. Julkisuutta ei arvostettu työntekijöiden keskuudessa enää niin

kuin ennen. Julkisuutta tärkeämpää oli oikean asenteen omaavat ahkerat työntekijät joilla oli kokemusta. (Hiltunen & Tanttu 2006, 7.)

Elintarviketeollisuus voimistui. Yhteistyö teollisuuden ja ravintoloiden välillä oli tiivistä, koska tuotekehitystä tehtiin yhteistyössä. Teollisuus halusi ravintoloiden kokeilevan tuotteitaan yhä enemmän ja enemmän. Raaka-aine tarjonta lisääntyi huomasti yleisestikin, ei vain pelkästään teollisuuden puolella. Raaka-aineet pyrittiin tilamaan mahdollisuuksien mukaan esimerkiksi laktoosittomina, ettei ruokaa tarvinnut tehdä montaa erityyppistä. Eri-tyisruokavaliosta alettiin olla tietoisempia. Ruokia laitettiin esille komponentteina, mikä helpotti myös erityisruokavaliota noudattavien asiakkaiden palvelemista. Jos joku oli allerginen jollekin raaka-aineelle, niin hän saattoi vaihtaa tarjolla olevan raaka-aineen toiseen tai jättää sen kokonaan ottamatta. (Lax 16.2.2015.) Niemiö on myös sitä mieltä, että teollisuuden osuus ravintolaruussa lisääntyi. Elintarviketeollisuus räätälöi ravintoloille tuotteita. Monia perinteisiäkin teollisuuden tuotteita jalostettiin ja valikoimaa sekä raaka-ainepohjaa laajennettiin, esimerkkinä Niemiö mainitsee öljyt, muut rasvat, etiketit ja mausteet. (Niemiö 1.4.2015.) Ekolan mukaan teollisuuden tarjoamat tuotteet ja raaka-aineet olivat kehittyneet todella paljon, usein kokki joutui jopa toteamaan, ettei itse olisi edes osannut tehdä parempaa. Teollisuuden sous vide-kypsennetyt liha tuotteet oli hyväksytty keittiöihin. Liemiä ei juurikaan enää keitelty, eikä niiden raaka-aineita enää ollut edes tarjolla. Fondit hyväksyttiin keittiöihin. Valmiiksi kuorittujen ja pilkottujen kasvien käyttö oli arkipäivää. Suomalaisen ja ulkomaisen teollisuuden valmistamat raaka- ja kypsäpakasteleivonnaisia oli tarjolla joka paikassa, ihan kyllästymiseen asti. Kukaan ei juuri enää itse leiponut ja kaikki maistui pikkuhiljaa samalta, menit minne tahansa. (Ekola 30.3.2015.)

Tällä vuosikymmenellä ravintoloiden keittiöihin hankittiin sirkulaattorit ja vakuumointilaitteet. Ruokia valmistettiin niin sanotulla sous vide-tekniikalla eli samalla tekniikalla, jota teollisuudessa oli jo pitkään käytetty raaka-aineiden kypsentämisessä. Liha, kala tai kasvikset pantiin mieleisten mausteiden kanssa vakuumpussiin ja tuotteelle määritettiin sopivaksi katsottu sisälämpötila. Lihan osalta sous vide tekniikkaa apuna käyttäen sitkeistäkin ruuhonosista saatiin maukkaita ja mureita ja näin ravintoloiden keittiöissä pystyttiin käyttämään myös muita kuin vain nopeasti kypsyviä filee lihoja. Ravintoloissa ruvettiin käyttämään hyvinkin alhaisia sisälämpötiloja ja näin lopputuotteesta saatiin mehevää ja maukasta. (Ekola 30.3.2015; Niemiö 1.4.2015; Lax 16.2.2015.)

Tiedotusvälineiden käyttö yleistyi ja lisääntyi suomalaisten keskuudessa. Puhelimesta oli mahdollisuus lukea ravintolan ruokalista. Sosiaalisen median lisääntymisen myötä asiakkaat alkoivat kirjoittaa kokemuksiaan internetistä. (Lax 16.2.2015.) Käsitteenä "Some" yleistyi Suomessa vasta 2000-luvun loppupuolella. Tällä vuosikymmenellä perinteiset

viestimet kuten sanomalehdet, ammattilehdet, naistenlehdet, radio ja televisio olivat kuitenkin erittäin kiinnostuneita ruuasta ja sen tekijöistä. Keittiömestareista ja ruuantuottajista tehtiin televisio-ohjelmia ja varsinkin lähiruokaan liittyvät aiheet ylittivät useasti valtakunnan pääuutisten kynnyksen. Ravintolat mainostivat lounaitaan paikallisradioiden kanavilla. Yritykset julkaisivat erilaisia tiedotus- ja markkinointilehtiä, joissa keittiömestarit kertoivat yrityksen ruokafilosofioista. Nyt asiakkaille kerrottiin avoimesti ravintolassa valmistettavasta ruuasta. Se ei ollut enää mitään salatiedettä ja siitä oltiin myös erittäin kiinnostuneita. Ravintolaruuasta oli tullut trendikäs keskustelunaihe myös asiakkaiden keskuudessa ja siitä iso kiitos kuuluu myös viestintävälineille. Keittiömestareita myös pyydettiin luennoimaan ja kouluttamaan erilaisiin yksityisiin ja julkisiin koulutus- ja tiedotustilaisuuksiin ja aiheena oli usein suomalainen-, lähi-, tai luomuruoka. Keittiömestarit tekivät omilla kasvoillaan ravintolaruuasta kiinnostavaa ja mielenkiintoista. (Ekola 30.3.2015).

4.3 Ravintoloiden ruokatarjonta 2000-luvulla

Alkuruuat olivat melko samanlaisia kuin 90-luvulla. Uusia tulokkaita oli muun muassa ballotine (rullattu ja höyrytetty, murekemassalla täytetty lihakäärä), rillette (rasvassa kypsennetty liha, joka revitään) ja pastrami (savustettu ja maustettu lihaleikkele). Rillette ja ballotine tulivat à la carte listoille tämän vuosituhannen alussa, mutta harva ravintola tarjosi niitä kuitenkaan omalla listallaan. Pastramista tuli erittäin suosittu heti à la carte – listoille ilmestyessään. Alkuruoista suosituimpia olivat muun muassa etanat, Caesar-salaatti, Carpaccio, parsa ja metsäsienikeitto. Alku- mutta myös pääruokina näkyi erilaisia salaatteja, jotka valmistettiin monia eri salaattilajikkeita käyttäen. Salaattien lisäksi käytettiin usein rapua, kanaa, erilaisia juustoja tai ankkaa. (Viitasaari 2006, 69–92.) Suomalaiset sapakset tulivat uudeksi huippubrändiksi helsinkiläisen ravintola Juuren omistajien keksinnöstä. Sapakset (Espanjassa tapas) olivat kuin alkuruokia, mutta jonkin verran pienempiä. Sapasannoksia tehtiin purkamalla vanha klassikko osiin ja kokoamalla se uudeksi pienemmäksi annokseksi. (Lindgren 2010, 224.)

Liharuuat olivat edelleen suosittuja ja ykkösinä listoilla olivat nauta, lammas ja poro. Erilaiset pihvit ja poronseläke olivat suurta herkkua. Haudutetut liharuuat alkoivat lisääntyä ja näin haudutettu karitsanpotka oli suosituimpia ruokia. Sisäelimiä alettiin tarjota jonkun verran ruokien komponentteina. (Viitasaari 2006, 111–129.) Niemiön mukaan ravintolat oppivat käyttämään ja arvostamaan eri ruhon osia. Monet liharuuat ja linturuuat valmistettiin ylikypsiksi. (Niemiö 1.4.2015.) Vuonna 2007 kyytönliha teki paluun suomalaisiin ravintoloihin. Kyytön eli itäsuomenkarjan lehmän lihaa kutsuttiin jopa oman ruokakulttuurin aarteeksi, jolla oli koko yhteisöä koskeva tarina kerrottavanaan. Tätä tummaa ja hienosyistä lihaa tarjosivat kuitenkin lähinnä vain laaturavintolat. Kyytöstä voitiin käyttää kaikki mitä

siinä oli, turvasta aina sen häntään saakka. Kyytön maito oli lisäksi suosittua, siitä valmistettiin muun muassa juustoja. (Lindgren 2010, 13–15.) Liharuokien kastikkeina käytettiin paljon Madeira ja punaviinikastiketta sekä béarnaisekastike ja demi-glace olivat paljon käytettyjä. Erilaiset valmistustekniikat toivat uusi ulottuvuuksia ja syvyyttä ruokalajeihin, joita korostettiin lisäkkeillä ja kastikkeilla. Ravintolat valmistivat ruokia kahdella tai useammalla tavalla. Lautasella saattoi olla esimerkiksi savustettua porsaanfileetä ja mureaksi hauduttua porsaanposkea. (Viitasaari 2006, 193.) Ekola kertoi, että hampurilaisista tuli salonkikelpoisia ja ne rupesivat löytymään monien ravintoloiden à la carte listoilta (Ekola 30.3.2015).

Kala oli melkein samalla myyntiasteella lihan kanssa. Suosittuja kalalajikkeita olivat lohi, siika, kampela ja kuha. Nieriä ja turska ovat löytäneet tiensä suomalaisille à la carte – listoille, sillä niitä aiemmin ei listoilla ollut näkynyt. (Viitasaari 2006, 97–108.) Jotkut keittiömestarit ovat tuoneet listoilleen hauen, särjen ja lahnan, mitkä ovat niin sanotusti arkisempia kaloja. Näiden rohkeiden keittiömestareiden ansiosta, arkisemmat kalat alkoivat saada arvostusta. (Hiltunen & Tantt 2006, 191.) Myös Niemiön mukaan niin sanottuja tavallisia järvikaloja alkoi olla ruokalistoilla ja kalat valmistettiin matalissa lämpötiloissa (Niemiö 1.4.2015). Ruokien komponentteina käytettiin erikoiskaloja, rapuja ja äyriäisiä. Mainittakoon näistä esimerkiksi ruijanpallas ja miekkakala. Paistaminen ja pariloiminen olivat edelleen suosituimpia merenelävien valmistamistavoista, mutta loimuttaminen, hiilostaminen, grillaaminen, tuoresuolaaminen sekä kylmä- ja lämminsavustus olivat tulleet koko ajan suosittumaksi tavaksi. Kala tarjottiin usein kasvispedillä. (Viitasaari 2006, 97–108; Hiltunen & Tantt 2006, 191.) Kalojen kastikkeet pysyivät melko samoina kuin 90-luvulla, tarjolla oli edelleen kookos-currykastiketta ja limetti-hunajakastiketta. Puolukkaa ja punaviiniä käytettiin edelleen tuomaan makua. (Viitasaari 2006, 194.)

Linturuokia tilattiin jonkun verran vielä, mutta niiden myynti oli laskenut selvästi aikaisempiin vuosikymmeniin verrattuna. Kasvatettu ankka oli broilerin lisäksi suosituimpia linturuokia listoilla. Ankkaa hankittiin joko Ranskasta tai kotimaisena. Täytetty viiriäinen ja kyyhkynen ilmestyivät ruokalistoille, mutta olivat melko harvinainen näky à la carte – listoilla. (Viitasaari 2006, 132–144.) Ekolan mukaan lähiruuan tuottajat rupesivat tarhaamaan myös ankoja. Ankkaconfit (omassa rasvassa kypsennetty) ja ankkarillette tulivat tutuiksi myös maaseudun ravintoloissa. (Ekola 30.3.2015.) Linturuokien kastikkeet olivat erikoisia, kastikkeisiin saatiin makua lakritsalla, tähtianiksella ja jopa raparperilla (Viitasaari 2006, 194).

Kasvisruokien suosio kasvoi huomattavasti tultaessa 2000-luvulle (Lax 16.2.2015). Ekolan mukaan kasvisruuille oli oma osionsa à la carte listoilla ja ne oli selkeästi nimillä kirjoit-

tettu kuten muutkin ruuat. Kasvisruokien valmistukseen käytettiin monipuolisesti kasviksia, sieniä kuten muun muassa siitakesieniä, jotka olivat myös luomu raaka-aineita. Tofujuusto, peruna ja erilaiset pavut olivat suosittuja kasvisruokien raaka-aineita. Tuoreita yrttejä käytettiin kaikkeen ruuanvalmistukseen alkuruuasta jälkiruokaan ja kaikkeen siltä väliltä ja niitä oli runsaasti saatavissa ja ne olivat laadultaan hyviä. (Ekola 30.3.2015.) Viitasaari (2006, 146–154) kuitenkin kirjoittaa, että kasvisruokien tilaaminen oli aina ollut todella vaikeaa, mutta 2000-luvulle tultaessa niiden tarjonta oli hieman kasvanut. Kasviruuat jätettiin usein kirjoittamatta listaan vaikka niitä olisi ollut tarjolla. Listoilla harvemmin mainittiin mitä kasviruoka sisälsi, sillä kokin oli helpompi valmistaa annos niistä raaka-aineista mitä hänellä juuri sillä hetkellä sattui olemaan. Kasviruokien nimenä käytettiin usein kasvishöystö. Filo- ja pastataikinaa käytettiin paljon kasvisruokien kanssa. Niiden tarkoituksena oli peittää kasvikset. Perunalisäkkeistä suosittua oli yhä perunamuusi, mutta nimenä käytettiin yleensä perunakreemiä tai perunapyreetä. Perunakakku oli paljon käytetty lisäke. Tomaatti-, sieni-, juusto ja hollanninkastike olivat yleisiä kastikkeita kasvisruoille. (Viitasaari 2006, 194.)

Jälkiruuat olivat melko samanlaisia kuin aiempina vuosikymmeninä, mutta moussesta oli tullut yksi yleisimmistä jälkiruuista. Leipomalla valmistetut jälkiruuat olivat kasvattaneet suosiotaan. Suklaafondant, joka oli sisältä sulaa suklaata, oli suosituimpia jälkiruokia. Suklaa oli muutenkin yleisin ja suosituin raaka-aine jälkiruoissa, niin tumma- kuin valkoinen suklaa. Jälkiruoka-annoksissa oli yleensä monta eri komponenttia. Sama annos saattoi sisältää jotain jäistä, jotain leivottua ja jotain keitettyä. Jäätelö oli enää yleensä yksi komponenteista eikä sitä käytetty enää niinkään yksinään ja lisäksi hedelmien suosio jälkiruoissa oli hävinnyt. Juustot kasvattivat suosiotaan, koska niiden tarjonta monipuolistui. Pannacotta eli italialainen kermahyytelö oli uutuuksena ravintoloissa. (Viitasaari 2006, 157–180.) Marjat olivat olleet suomalaisessa ruokakulttuurissa aina monipuolisesti käytettyjä, niiden kirpeää makua ei peitetty sokereilla. Perinteiset marjakiisselit ja -keitot olivat palaamassa suomalaisille ruokalistoille. Marjoja käytettiin jälkiruokien lisäksi paljon riistaruo- kien kanssa. (Hiltunen & Tanttu 2006, 191.) Suolaista ja makeaa yhdisteltiin. Jälkiruoissa suolaisuutta käytettiin tasapainottamaan annoksien makeutta. (Hiltunen & Tanttu 2006, 164.) Jälkiruokien ja muiden ruokien koristeina käytettiin syötäviä kukkia, jotka koristivat kauniisti annoksia (Hiltunen & Tanttu 2006, 175). Tyrni- ja mesimarja olivat suosittuja, ja kukkia ja yrttejä myös friteerattiin ja rasvapaistettiin (Ekola 30.3.2015).

À la carte -listat ja menut olivat ulkonäöltään mielenkiintoisia, sillä ravintolat tekivät niistä omannäköisiä. Oli eri värejä, muotoja ja materiaaleja. 2000-luvulle tultaessa pääruokien määrä oli pienentynyt à la carte – listoilla. Siinä missä pääruokien määrä oli pienentynyt, jälkiruokien osuus listoilla oli kasvanut. 2000-luvulla alku-, pää- ja jälkiruokia listattiin

suunnilleen saman verran ja se oli mainittava muutos. (Viitasaari 2006, 47–54.) Listat olivat selkeitä ja listan ruokien lukumäärää supistettiin koko ajan enemmän. Näin raaka-ainevaraston kiertoa nopeutettiin ja esivalmistelua ja hävikkiä vähennettiin. (Lax 16.2.2015.) Selkeyden lisäksi ruokalistat olivat mahdollisimman informatiivisia ja monesti niissä oli tarinaa ruuasta. Ne pyrkivät monin eri tavoin vetoamaan asiakkaiden tunteisiin. (Ekola 30.3.2015.) Menyyt olivat käytettyjä edelleen, koska ne helpottivat ravintoloiden työtä, kun ryhmille voitiin valmistaa samanlaiset annokset. Listoilla mainittiin usein raaka-aineen alkuperä, jotta asiakas sai heti tietää, mistä raaka-aine on peräisin. Alkuperän lisäksi ruokalistoissa mainittiin yleensä ruuan tuottajan tai kasvattajan nimi tai alueen, kylän tai tilan nimi, kuten esimerkiksi; ”Piipanojan kylmäsavustettuja silakoita” tai ”suomalaista ankkua Junttilan tilalta”. Erityisruokavaliot ilmoitettiin selkeästi ruokalistoissa niiden lisääntymisen vuoksi ja kaikki annokset pyrittiin aina valmistamaan myös erityisruokavaliota noudattaville sopiviksi ja samannäköisiksi kuin tavalliset à la carte -annokset. (Lax 16.2.2015; Ekola 30.3.2015.) Ruokalistat kirjoitettiin suomeksi, ruotsiksi ja englanniksi. Venäläiset matkailijat ovat huomasti lisääntyneet tällä vuosikymmenellä ja sen vuoksi Itä-Suomen alueella ruokalistoissa ruotsinkieli korvattiin venäjän kielellä. Perinteisen gastronomisen ranskan kielen käyttö ruokalistoilla oli jäänyt vähemmälle ja ehkä se myös osaltaan auttoi tavallisia asiakkaita paremmin ymmärtämään sitä, mitä heille haluttiin tarjota. (Ekola 30.3.2015).

Alla olevassa taulukossa (taulukko 4.) on vedetty yhteen 2000-luvun ravintolaruokakulttuurin suurimmat muutokset.

Taulukko 4. Suurimmat muutokset ravintolaruokakulttuurissa 2000-luvulla

- Ravintoloissa käynti arkipäivää
- Kotimaisuus ja lähiruoka korostuivat
- Selkeys ja puhtaus raaka-aineissa
- Pientuottajat paremmin esille
- Terveellisyyden korostuminen
- Sesongin raaka-aineiden korostuminen
- Kansainvälisyys ja etnisyys nousussa
- Alkoholinkulutuksen väheneminen ravintoloissa
- Sosiaalinen syöminen herätti kiinnostusta
- Raaka-aineiden läpinäkyvyys ja tarinat
- Nuorten kiinnostus ruokaa kohtaan
- Keittiömestari vetoiset ravintolat

5 Ravintolaruokakulttuuri 2010-luvulla

Korkeat verot ja kuluttajien niukka ostovoima on johtanut siihen, että ravintolapalvelujen kysyntä on laskenut. Vuodesta 2014 lähtien yritysten edustuskulujen verovähennysmahdollisuus poistettiin, mikä johti siihen, että yritysasiakkaat vähenivät. Verovähennysoikeus osaksi palautettiin vuoden 2015 alusta. Yrityksellä on nykyään mahdollisuus vähentää 50 prosenttia edustuskuluistaan. Alkoholiveroa on nostettu tuntuvasti ja palkat sekä vuokrat ovat nousseet yli viisi prosenttia muutamassa vuodessa. Raaka-aineiden kustannukset ovat nousseet lyhyessä ajassa yksitoista prosenttia, minkä vuoksi ravintolat ovat joutuneet nostamaan selkeästi hintojaan. Palvelujen huono kysyntä on johtanut huonoihin tuloihin, minkä vuoksi erittäin työvoimavaltainen ala on kasvattanut työttömyyttä ja erityisesti maamme nuorison työttömyyttä. (MaRa 2014a; Mara 2014b.) Päättäjät eivät ole olleet kiinnostuneita suomalaisesta ruokakulttuurista ja arvonlisäveron pelätään nousevan takaisin 24 prosenttiin nykyisestä neljästätoista prosentista. Se merkitsi sitä, että suomalaisen ruokakulttuurin kehittyminen hidastuisi. (Välimäki 2000, 280.) Arvonlisäveron laskemista vuonna 2010 24 prosentista 14 prosenttiin perusteltiin muun muassa sillä, että ruokapalvelut ja kaupan ateriamyynti olisivat tasa-arvoisessa kauppa-asemassa. Perusteluina toimi myös työllisyyden turvaaminen ravintola-alalla ja kuluttajien ostovoimaan haluttiin vaikuttaa positiivisesti. (Peltoniemi & Varjonen 2011.)

Yllätyksellisyys ja maistelumenut on 2010-luvulla ravintoloiden trendi. Asiakkaille kerrotaan monissa ravintoloissa ainoastaan pääraaka-aineet, jos niitäkään. (Catani 2014, 170–172.) Ekola kertoi, että ravintolassa ei välttämättä kerrota edes pääraaka-aineita vaan pelkästään menupaketin hinta ja siihen sopivan viinipaketin hinta. Asiakas ei tiedä, mitä eteensä saa. Yllätyksellisyys kiehtoo, sitä pidetään elämyksenä ja siitä ollaan valmiita maksamaan. (Ekola 30.3.2015.) Erilaiset etniset keittiöt ja erityisesti Aasia sekä ruuan jakaminen on muodikasta ravintolaruokailussa (Catani 2014, 170–172). Ekola toivoo, ettei muiden maiden ruuan ja ruokakulttuurin ihannoiminen tarkoita sitä, että kadotamme sen, joka tekee ruuasta ja siihen liittyvistä toimenpiteistä suomalaista ravintolaruokakulttuuria. Hän on kuitenkin iloinen siitä, että sosiaalinen syöminen on alkanut rantautua Suomeen. (Ekola 30.3.2015.) Kansainvälinen trendiseuraaja Ridderheimin raportin mukaan vuonna 2013 ennustettiin, että sosiaalinen syöminen tulisi lisääntymään seuraavan viiden vuoden aikana. Sosiaalista syömistä on muun muassa erilaiset ruokatapahtumat, kuten ravintolapäivät joissa ihmiset kokoontuvat yhteen. Ravintola Murun keittiömestari, Timo Linnanmäki on ollut luottavainen siihen, että trendi rantautuu Suomeen. Murun catering-puolella käytetään sosiaalista syömistä yhdessä konsepteista. Ravintola Pastiksessa taas haetaan keskieurooppalaista ja ranskalaista tapaa, jossa baaritiskillä voi ruokailla sosiaalisesti.

(Kiiski 2013.) Sosiaalista syömistä ja ruuan jakamista painotetaan lisäksi Tomi Björckin ja Matti Wikbergin ravintoloissa, joihin jokaiseen on haettu vaikutteet ulkomailta, kuten esimerkiksi Aasiasta. Monikulttuurisuuden lisäksi kotimaisuus ja lähellä tuotetut raaka-aineet ovat kiinnostavia. Itse kasvatetut raaka-aineet, lähiruoka ja kasvien lisääminen ovat muodissa. Ruuan alkuperä ja jäljitettävyyden nousu on noussut koko ajan tärkeämmäksi asiaksi ravintolaruokakulttuurissa. Raaka-aineita ja ruokaa arvostetaan enemmän kuin koskaan aiemmin. (Catani 2014, 210–212.)

Yksilölliset valinnat ja persoonallisuus ovat rikastuttaneet suomalaista ruokakulttuuria. Suomalainen ruokakulttuuri on kulkenut pitkän matkan siitä, kun kaikki söivät vain wienerleikettä. Ravintoloiden ollessa niin erilaisia ja persoonallisia joutuu jo miettimään, pitäisikö ravintolan käsite määritellä uudelleen. Ravintola voi tänä päivänä olla paikasta toiseen liikkuva, kaupan ja ravintolan yhdistelmä tai lähes mikä tahansa. Perinteinen määritelmä ravintolasta on, että siellä tarjotaan rahaa vasten ruokaa ja juomaa sekä se on luvanvarainen tila. (Catani 2014, 213–217.)

Ammattikeittiöiden elintarviketurvallisuudesta kertovat Oiva hymynaamat otettiin käyttöön kaikissa suomalaisissa ammattikeittiöissä toukokuussa 2013. Oiva on elintarvikevalvonnan tarkastustietojen julkistamisjärjestelmä, jota koordinoi Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. Oivan mukaisia tarkastuksia tekevät kuntien elintarvikevalvojat, valvontasuunnitelman mukaisesti. Oiva ei kuitenkaan ota kantaa palvelun tasoon eikä ruuan makuun. (Elintarviketurvallisuusvirasto Evira.)

5.1 Ravintolaruokakulttuurin suunta ja muutokset 2010-luvulla

Uudesta skandinaavisesta keittiöstä (epävirallisesti ”Nueva Nórdica”) tuli uusi trendi. Ainutlaatuiset ja puhtaat raaka-aineet sekä kehittyneet laatustrategiat ja toimivat omavalvontajärjestelmät ovat skandinaavisessa keittiössä huipputasoa. Skandinaavinen luonto koetaan ainutlaatuisena ja kauniina, ja näin sitä on tärkeä ja helppo käyttää mielikuvamarkkinointiin. Pohjoismaiset kokit ovat keskenään yhteistyössä ja tekevät yhdessä työtä ruokakulttuurin edistämiseen. Yhdessä työskenteleminen takaa sen, että skandinaavinen keittiö on alkanut herättää kiinnostusta maailmalla. (Hiltunen & Tantt 2006, 6.) Ammattilehti Aromin toimittaja Jaana Vainio kirjoittaa blogissaan, että skandinaavinen keittiö on yksi trendikkäimmistä keittiöistä. Skandinaavinen keittiö tarkoittaa Vainion mielestä luonnollisia, raikkaita, puhtaita, mietoja makuja, joissa sesongit tulivat esiin. Luonnosta saadut marjat, kalat, villiyrtilit ovat paljon käytettyjä. (Vainio 25.12.2014.) Riistaa, marjoja ja muita luonnontuotteita arvostetaan ja skandinaavista keittiötä arvostetaan (Lax 16.2.2015). Alhon mielestä Suomi ei ole ollut ennen osa skandinaavista keittiötä pienen kokonsa vuoksi,

mutta se alkaa päästä koko ajan enemmän kiinni skandinaaviseen keittiöön. (Alho 7.3.2015.)

Asiakasmäärät ovat nousseet ja perheet sekä nuoret parit ovat lisääntyneet asiakkaina ruokaravintoloissa. Toimipaikkaruokalat esimerkiksi Fazer, ovat kuitenkin vieneet ravintoloilta asiakkaita, ja niissä myös nykypäivänä valmistetaan todella hyvää ruokaa. (Lax 16.2.2015.) 2000-luvulla tehtiin ruokia huomioiden tarkemmin asiakkaat ja kohderyhmät. Tällä vuosikymmenellä ravintoloitsijat tekevät siitä huolimatta sellaista ruokaa, mitä he itse haluavat ja uskotaan, että tämä riittää menestykseen. (Catani 2014, 2013–2017.) Kokkien ammattitaitoon luotetaan tänä päivänä jo niin paljon, että monet asiakkaat ovat uskaliaampia maistamaan uusia ja erikoisempia ruokia. Asiakkaat ovat vaativia ja tietoisia ruuasta, mutta asiakkaiden vaativuus ei ole kuitenkaan alkanut määrätä ravintolaruokakulttuurin suuntaa. Asiakkaiden mieltymykset otetaan huomioon, mutta kokit ovat ne, jotka ruokalistat ravintoloissa suunnittelevat. (Lax 16.2.2015.) Myös Niemiö on sitä mieltä, ettei asiakkaiden vaativuus ole alkanut määrätä ravintolaruokakulttuurin suuntaa. Niemiön mielestä asiakkaiden mielipiteet ja toiveet otetaan tänä päivänä paremmin huomioon kuin menneinä vuosikymmeninä ja erilaisten ravintoloiden ja tarjonnan määrä on huomattavasti runsaampaa. Niemiö on silti sitä mieltä, että ravintolaruoka kumpuaa aina ravintoloiden ja mestarien mielikuvituksesta, raaka-aineista ja ideoista. (Niemiö 1.4.2015). Alho taas oli sitä mieltä, että asiakkaiden vaativuus on alkanut hieman jopa määrätä ravintolaruokakulttuurin suuntaa. Asiakkaat ovat koko ajan vaativampia. Heillä on paljon tietoa ruuasta ja he osaavat itsekkin valmistaa ruokia enemmän kuin ennen. (Alho 7.3.2015.) Keittiömestari Markus Maulavirran mielestä vaativat asiakkaat ovat alkaneet ymmärtää, että ”laatu ja käsityö sekä henkilökohtainen panos tekevät ruuasta paljon kalliimpaa kuin persoonaton bulkki”. (Maulavirta 2010, 284.) Vaikka osa asiakkaista ymmärtää sen, että laadukas ruoka maksaa hieman enemmän, on edelleen monia kuluttajia, jotka jaksavat valittaa ja ihmetellä ruuan hintaa. Mutta, eikö sitä sanota, että suomalainen valittaa aina jostakin.

Ravintoloiden asiakkaat muuttavat mielipiteitään ja halujaan tiuhaan. Fine dining ei enää miellytä heitä eivätkä vaahdotetut ruuat kiinnosta. On alettu siirtyä hieman rennompaan tyyliin, jota voisi olla helpompi lähestyä. Moni ravintola on alkanut toteuttaa laid-back fine diningia, joka tarkoittaa rennompaa fine diningia. Huippuravintoloiden saaminen tuottaviksi ravintoloiksi on ollut erittäin hankalaa huonon taloustilanteen ja korkeiden henkilökuntakulujen vuoksi. Itse tehdyt liemet, jäätelöt ja muut työt ovat vaatineet paljon työvoimaa. (Moi-lanen 2014.) 2010-luvulla on puhuttu paljon fine diningia kuolemasta ja sen suosion hiipuminen näyttää Laxinkin mielestä pahalta. Helsingissä on lähimenneisyydessä suljettu muutama fine dining ravintola ja se kertoo siitä, että jotain on tehty väärin. Ruoka ja paikan maine on ollut hyvä, mutta asiakkaita ei kuitenkaan riitä, koska vuokrat ovat hirveitä,

henkilökunta maksaa, kilpailu on kovaa ja hetken kestänyt edustusmenojen vähentäminen on vaikuttanut asiaan. Fine dining ravintoloita ei ole Helsingissä enää montaakaan. Moni on muuttanut tyyliinsä enemmän mutkattomaksi bistro ravintolaksi, joissa ei käytetä hienoja valkoisia pöytäliinoja. Hinnat eivät ole niissä niin kovia ja noihin ravintoloihin on helpompaa mennä kuin fine dining ravintoloihin. Lax kehaisee väliin Henri Àlenin Muru ravintolaa; ”Mutkanon paikka mennä, henkilökunta on loistavaa ja ruoka on hyvää”. (Lax 16.2.215.)

Suomalaisia fine dining – ravintoloita on kadonnut ja Michelin-tähtiä sammunut. Matti Jämsén sanoo, että fine dining voi kuolla nimenä, mutta ei käsitteenä. Hänen mielestään hienosti syöminen kuuluu ihmisille ja käsitteen voisi vaihtaakin vaikka fun diningiksi. Jämsén ja Terävä pohtivat, miksi paikat, joissa saa melko huonoa palvelua, ovat suosiossa ja niistä ollaan valmiita maksamaan. Näihin ravintoloihin joutuu jonottamaan ja näissä ravintoloissa joutuu pyytämään vedet ynnä muut erikseen itse. Ravintoloissa, jossa tervehditään ovella ja palvelu toimii, ei haluta käydä, koska siellä muka ollaan turhan tärkeitä jäykistelijöitä. Matti sanoo, että sitä kutsutaan pönöttämiseksi. (Tuominen 2014.) Hans Välimäki kertoo, että ravintoloita ajaa tiukkaan paikkaan Suomen pykäläviidakko. Tiukentuneet lainsäädännöt kuten alkoholilainmuutos ja tietenkin yleinen tiukentunut taloustilanne ovat osa syytä ravintoloiden heikkoon tulevaisuuteen. Fine dining on joillekin suomalaisille harrastus, jota harrastetaan silloin kun oma talous sen sallii ja heikossa taloustilanteessa siitä luovutaan. Välimäki on erityisen huolissaan siitä, että Suomen asema ruokakulttuurin maailmankartalla heikkenee. Jossain vaiheessa puhuttiin, että Suomi alkoi olla melko lähellä Kööpenhaminaa ja Tukholmaa ruokakulttuuria ajatellen, mutta Hans tyrmää väitteet tällä hetkellä. Hän kuitenkin uskoo, että ”pohjalta” ei voi kun nousta ja aurinko tulee vielä paistamaan fine dining-kulttuurille. (Mettänen 2015.) Alla taulukko havainnollistamassa Michelin-tähtien määrää Suomessa 2010-luvulla.

Taulukko 5. Michelin-tähdet Suomessa 2010-luvulla (Metos 2013)

	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Chez Dominique	* *	* *	* *	* *		
Demo	*	*	*	*	*	*
Postres	*	*	*	*	*	
Carma	*					
Luomo	*	*	*	*	*	
Olo		*	*	*	*	*
Ask					*	*
Chef & Sommelier					*	*

Molekyyligastronomia on huipulla. Molekyyligastronomia on tieteellinen ruuanvalmistuspa, jossa ruokaa valmistetaan fysikaalisia ja kemiallisia lainalaisuuksia käyttäen. Molekyyligastronomia tarkoittaa kokeellista ravintolaruuan valmistamista, jossa tutkitaan raaka-aineiden käyttäytymistä esimerkiksi eri lämpötiloissa ja muissa tieteellisissä olosuhteissa erilaisten työkalujen, tekniikoiden avulla. Monet kokit kutsuvat nykyaikana molekyyligastromian käyttöä moderniksi keittiöksi tai kokeelliseksi keittiöksi. Heston Blumenthalin mielestä molekyyligastronomia kuulostaa siltä, niin kuin tarvitsisi rakettitieteen tutkinnon, ennen kuin siitä voisi nauttia. Se kuulostaa täysin saavuttamattomalta. (Molecularrecipes 2014.)

Ravintoloissa, joissa käytetään molekyyligastronomiiaa, voidaan esimerkiksi kastike tarjoilla normaalin muodon sijaan vaahtona. Ruuan lisäkkeet saattavat olla keittona, vaahtona tai jotenkin muuten tarjottuina. Tarkoitus on pohtia ja kokeilla, kuinka raaka-aine saa epätavallisen olomuodon, erilaisten valmistustapojen myötä. Tarkoituksena on yllättää asiakas ja sen voi tehdä tarjoilemalla ruoka-annos esimerkiksi jostain erikoisesta astiasta. Astia voi olla vaikka kukkaruukku, tehty puusta, kivistä tai jostain muusta materiaalista. (Catani 2014, 171.) Niemiö mainitsee myös, että astiastot ovat kehittyneet ja monipuolistuneet. Ruokailun aikana käytetään paljon erimuotoisia ja kokoisia astioita. (Niemiö 1.4.2015.) Astiat, joista ruoka tarjotaan, voivat olla tänä päivänä lähes mitä vain. Ruuanvalmistuksen kemia, jossa yhdistettiin ruuanlaitto ja luonnontieteet tuli ravintoloiden keittiöihin yhdeksi uudeksi tavaksi valmistaa ruokaa jo enemmänkin 2000-luvun lopulla (Ekola 30.3.2015). Ravintoloitsija ja keittiömestari Jouni Toivasen mielestä tästä vuosikymmenestä oli tulossa uusi ja arvaamaton. Asiakkaat ovat melko ennakkoluuloisia kaikenlaista ”piiperrystä” ja moderneja hullutuksia kohtaan. Perinteisiä ruoka-annoksia muotoillaan tälle vuosikymmenelle. Keittiömestari Jaakko Kinnunen korostaa luovuutta ja hän tekee tunnettuja asioita eri tavalla. Hänen keittiössään esimerkiksi tuttu kesäkeitto voidaan koota salaatiksi, joka kuitenkin sisältää samat raaka-aineet kun perinteinen keitto. (Lindgren 2010, 52.)

”Rajoja rikotaan, ruokia uudistetaan, suolaista ja makeaa sekoitetaan”, miten näet nämä trendit? kysyin haastateltavilta. Niemiön mukaan edellä mainitut ovat muoti-ilmiöitä, joita on tehty aina. Niemiö lisää kuitenkin, että rajoja rikotaan nykyään ehkä enemmän, koska säännöt ja tiukemmat raja-aidat ovat kaatuneet ja poistuneet. (Niemiö 1.4.2015.) Lax sanoo, että ”trendit ovat ok, niin kauan kun rajoja ei rikota liikaa. Annos täytyy tunnistaa siksi, mikä se oikeasti on. Esimerkiksi pihvi Wallenbergin (jauhetusta vasikasta, kateenkorvasta, kermasta ja keltuaisista tehtyjä korppujauhotettuja, voissa paistettuja pihvejä tarjottuna kermakastikkeella, puolukoilla ja perunasoseella) täytyy maistua siltä, mitä se on”. (Lax 16.2.2015.) Ekolan mielestä on hyvä, että keksitään uutta ja saadaan ihmiset pidet-

tyä ruuasta kiinnostuneina ja heidät saadaan tulemaan ravintoloihin ruokailemaan. Jokaisen ravintolan on aina keksittävä liikeidea, joka erottaa ne toisistaan ja antaa asiakkaalle vastauksen kysymykseen; ”miksi tulisin syömään juuri sinun ravintolaasi?”. Hän lisää kuitenkin, että ruokien tunnistettavuus saattaa ruveta kärsimään, kun esimerkiksi perinteisesti kova juusto tarjotaan vaahtona tai kuusen vuosikasvaimesta on valmistettu Granité (maustettua jäätä). Kemian käyttö ravintolan keittiössä ei kuitenkaan ole huono asia. Hyvin toteutettuna, siinä maut ovat edelleen täysin tunnistettavia ja jopa täyteläisempiä kuin ennen, vaikka raaka-aine onkin saanut uuden olomuodon. Asiakkaalle tulee myös tunne, että ruuan valmistuksessa on todella nähty vaivaa. Tämä on hyvä syy, miksi asiakas menisin ravintolaan syömään. Siellä täytyy olla tarjolla jotain sellaista, mitä asiakas ei osaa itse kotona vielä tehdä. Täytyy muistaa, että nykyään asiakkaat todellakin ovat erittäin taitavia ja osaavia ruuanlaittajia. Kokkiohjelmat ovat tehneet tehtävänsä. (Ekola 30.3.2015).

2010-luvulla ruokailussa käytetään monia eri ihmisen aisteja, esimerkiksi musiikkia, taidetta, tuoksuja. Niemiön mielestä; ”ravintolaruokailussa, kaikki aistit käyttöön”, on kysymys kokonaisvaltaisesta elämäyksestä, joka pitäisi pystyäkin aistimaan jokaisella ravintolakäynnillä. Ravintolan ilmapiiri, sisustus, palvelu, viinit, ruoka, maut, tuoksut, värit ja muu visuaalinen elämys kuuluvat kaikki kokonaisvaltaiseen elämykseen. (Niemiö 1.4.2015.) Aistien käyttäminen on hyvä asia ja ne ovat tulleet jäädäkseen, mutta Lax painottaa kuitenkin, että aistien käyttäminen täytyy huomioida täysin tilaisuuden mukaan. Laxin mielestä täytyy olla kuitenkin myös niin sanotusti normaaleja ravintoloita, joissa ei ole mitään häiriötekijöitä. (Lax 16.2.2015.)

Jotkut ravintolat kasvattavat raaka-aineita itse omissa puutarhoissaan ja tarjoavat niitä sitten asiakkailleen. Asiakkaat voivat ottaa puutarhassa esimerkiksi alkusampanjat tai ruuan jälkeiset kahvit, nauttien samalla yrttien ja muiden tuotteiden tuoksusta sekä upeasta puutarhasta ja viljelmistä. Savoy antoi ensimmäisenä suomalaisena ravintolana mallia kattoviljelyyn vuonna 2010. Savoyn katolla kasvatetaan muun muassa syötäviä kukkia, mansikoita ja tomaatteja sekä kattopuutarhassa pörräävät mehiläiset, jotka tuottavat hunajaa. (Lindegren 2013, 216; Nelimarkka 2010.) Ekolan (30.3.2015) mielestä ravintola voi olla kasvitarhassa, taideateljéessa ja pian ehkä jopa hevostallissa. Musiikki ja taide on liitetty osaksi ruuan aistinautintoa. Harrastetaan monenlaista catering-palvelua ja usein ravintola perustetaan ruokailutapahtumaa varten asiakkaan tiloihin. Lax (16.2.2015) mainitsee, että ruokaa syödään nykyään monissa paikoissa, hän naureskelee, että kohta ruokaa varmaan tarjoillaan autokorjaamoissa. Ekolaa harmittaa kun: ”Valitettavan usein ruokaa valmistetaan ilman asianmukaista ammattiasua ja hiukset vapaana liehuen ilman päähineitä, korut kaulassa ja sormukset sormissa. Olisiko ammattimaisesta ruuan valmis-

tuksesta tullut jo liiankin rentoa vai saako media sen vain näyttämään siltä”. Ekola muistuttaa, että elintarviketeollisuudessa työntekijöillä on edelleen tiukasti kaikilla suoja-asut ynnä muut vermeet päällä ja ollaan tosi tarkkoja siitä, ettei tuotteiden joukkoon menisi mitään vierasesineitä, kuten esimerkiksi hiuksia. (Ekola 30.3.2015.)

Uudistuminen suomalaisessa ravintolaruokakulttuurissa on ollut niin nopeaa, että keittiömestari Hans Välimäki pohti, oliko Uusi Suomalainen keittiö mahdollisesti syntynyt? Välimäen mielestä suomalaisten huippuravintoloiden taso on noussut todella korkealle ja ravintolat ovat luoneet aivan omia trendejään. Pienet ja intiimit ravintolat, joissa on tunnelmaa, ovat kiinnostavampia kuin isot ravintolat. Suomalainen gastronomia on arvostettua sen erilaisuuden vuoksi ja suomalainen ruokakulttuuri poikkeaa muista skandinaavisista keittiöistä. (Välimäki 2000, 281–282.) Niemiö on sitä mieltä, että suomalaisten ruokaravintoloiden taso on korkea ja täysin muun Skandinavian ja Euroopan luokkaa (Niemiö 1.4.2015). Myös Laxin mielestä suomalaisen ravintolaruokakulttuurin taso on hyvä, ammattitaito on kovaa ja raaka-aineet ovat laadukkaita. Hänen mielestään skandinaavinen keittiö on kuitenkin tämän hetken juttu. Suomalainen keittiö on niin pieni, ettei se välttämättä yksinään pärjäisi maailmalla. (Lax 16.2.2015.) Uudella suomalaisella keittiöllä tarkoitetaan Hiltusen ja Tantun (2006, 6-7) mukaan edullisia raaka-aineita ja yksinkertaisuutta. Juurekset, sisäelimet ja edulliset ruohonosat ovat jälleen trendinä. Välimäki kirjoittaa, että Uusi suomalainen keittiö on mahdollisesti syntynyt, mutta Hiltunen ja Tanttu kuvailevat ilmiötä ennemmin suomalaisen keittiön uudeksi tulemiseksi. Ekolan mukaan suomalainen ruoka on turvallinen, terveellinen ja puhdas pohjoisten luonnonolojen tuote sekä kotimaassa että ulkomailla. Suomalainen keittiö perustuu puhtaassa luonnossa kasvaneisiin raaka-aineisiin ja niistä valmistettuun maukkaaseen ruokaan, joka on tunnistettavaa niin sen ulkonäön kuin maunkin perusteella. Ruoan alkuperän ja koko tuotantoketjun tunteminen tuo sille lisäarvoa. Parhaimmillaan suomalainen ruoka on perinteisellä tavalla tuotettua lähiruokaa. Monista suomalaisista raaka-aineista voidaan ja halutaan käyttää nimeä ”villi”. (Ekola 30.3.2015.)

Villiruoka on tullut osaksi suomalaista ruokakulttuuria ja ravintoloiden ruokalistoja. Villiruoka kutsutaan kaikkea luonnosta saatavaa ruokaa joka kasvaa vapaana, kuten villiyrtilt, marjat, sienet ja kalat. Edellä mainittujen lisäksi poro ja riistaeläimet ovat villiruokaa. Keittiömestari Sami Tallbergin toimiessa villiruokalähettiläänä, myös monet terveysalan ihmiset edistävät villiruuan käyttämistä, niin Suomessa kuin maailmalla. (ELO-säätiö 2014b.) Villiyrtiltien keräämisestä on tullut trendi. Kokki luonnossa keräämässä villiyrtiltejä on uusi juttu ja yksi ruokamedian suosituimmista aiheista. Tallberg ajattelee, että pienen syrjäisen Suomen ruokakulttuuri nousee huipputasolle hyödyntämällä Suomessa kasvavia perinteisiä raaka-aineita. Hänen mukaansa puhtaat, villit ja vapaat yrtit ovat parhaimman makui-

sia, erityisesti vielä suoraan luonnosta tai pieniltä tiloilta käsin poimittuina. Villiyrtilt tuovat kokeille uutta kiehtovuuutta työhön ja yrtejä pystyy yhdistelemään lähes kaikenlaiseen ruokaan. Eettisemmän ajattelun sekä ilmastonmuutoksen vuoksi asiakkaat ovat alkaneet ymmärtää uudet trendit ja asiat ruokamaailmassa. (Lindgren & Tallberg 2012, 8-13.) Samanlaista ainutlaatuista maaperää ei löydy muualta kuin Suomesta (ELO-säätiö 2014b). Villiyrtilt ja niiden käyttäminen on jakanut mielipiteitä ja aiheuttanut keskustelua. Keittömestari Tommi Tuominen on tuonut esiin blogissaan oman mielipiteensä villiyrteistä ja niiden käyttämisestä.

Viime aikojen trendeistä eniten itselleni ihmetystä on aiheuttanut jäkälät, villiyrtilt ja kaikki niihin liittyvä kohkaaminen. Näistä ilmeisesti on kiittäminen muutamaa erikoisuuden tavoittelussaan niitä hypettäneelle ja sittemmin jostain syystä menestyneelle ravintolalle ja yksittäiselle kokille. Henkilökohtaisesti en ole itse vielä ikinä onnistunut tekemään jäkälästä maistuvaa ruokaa, enkä ole sitä kyllä saanut mistään muualtaakaan. Vähän sama juttu on villiyrtiltien kanssa, muutamaa poikkeusta lukuun ottamatta ne eivät maistu suussani kovinkaan hyviltä. Ja siihen varmasti on olemassa hyvä syy miksi aikojen saatossa nämä kyseiset yrtilt ovat jätetty metsään ja muutamat paremman makuiset ovat valikoituneet meille ihan viljelyyn asti. (Tuominen 30.10.2014.)

Jämsénin mielestä trendit ovat menneet vauhdilla eteenpäin ja jokaisesta trendistä pitää ottaa parhaimmat puolet käyttöön. Hän itse on hyväksynyt villiyrtilt lähes kokonaan keittiönsä. Syyksi tähän hän on sanonut, että kun oppii uusia asioita, pystyy kehittämään omaa ruokanäkemystään. (Lindgren 2013, 35.) Villiyrtiltien käyttäminen on hienoa asia, mutta täytyy muistaa ruuan maun tärkeys. Jokaiseen ruokaan ei tarvitse väkisin sisällyttää villiyrtiltejä, varsinkaan sellaisia, mitkä eivät erityisen hyvälle maistu.

5.2 Ravintolaruokakulttuuriin vaikuttaneet tekijät 2010-luvulla

Monista tuotteista on poistettu lisäaineet ja maustesekoitukset ovat vähentyneet ravintoloiden maustehyllyiltä (Lax 16.2.2015). Alhon mielestä asiakkaat ovat tietoisempia lisäaineista ja Niemiö lisää vielä, että lisäaineiden tiedostamisesta on tullut tärkeämpää (Alho 7.3.2015; Niemiö 1.4.2015). Ekolan mukaan lisäaineilla on määrätty tehtävänsä ja syy miksi niitä ruokiin laitetaan. Monia lisäaineita esiintyy myös luonnossa, jota ei useinkaan tulla ajatelleeksi. Ravintolakeittiöissä käytetään nykyisin monia lisäaineita, joita ennen käytti vain teollisuus, kuten esimerkiksi sokerikulöörit (E 150), kulta (E 175), sininen (E 132), lesitiini (E 322), viinihappo (E 334), ksylitoli (E 967), Agar (E 406) ja monia muita, joita ei tulla ajatelleeksi lisäaineina. Ekolan mielestä on kuitenkin hyvä asia, että turhien

lisäaineiden käyttöä on karsittu ja niiden käyttöön kiinnitetään huomiota. (Ekola 30.3.2015.)

Ruokaprofessori Johanna Mäkelän mukaan allergiat ja erityisruokavaliot ovat vaikuttaneet suomalaiseen ruokakulttuuriin. Ravintoloiden on pystyttävä palvelemaan sellaisia asiakkaita, jotka syövät erityisruokaa. Uutena trendinä on tullut laktoosittoman ja gluteenittoman ruuan syöminen, vaikka henkilöllä ei olisikaan mitään terveydellistä syytä rajoittaa ruokavaliotaan. Moni ravintola valmistaa suurimman osan ruuastaan laktoosittomana ja lisäksi laktoosittomia sekä gluteenittomia raaka-aineita on hyvin tarjolla nykypäivänä. Ravintolassa asiakkaat saattavat pyytää jopa energia- ja raaka-ainesisältötietoja ja ruokapakkauksia varmistuakseen haluamastaan asiasta. Karppaus trendi toi mukanaan vähähiilihydraattisen ruokavalion, joka hiipui nopeasti, mutta sen myötä alettiin miettiä uutta tapaa suomalaiseen ruokakulttuuriin kuuluvan leivän valmistamiseen. (Joki 2014.) Edellä mainitut seikat tulevat voimakkaasti esiin tämän päivän ruokarajoitteisuuksissa, allergioissa ja terveydellisissä seikoissa. Erityisruokavaliot ovat lisääntyneet räjähdysmäisesti -70–80 lukujen vaihteesta tähän päivään. (Niemiö 1.4.2015.) Terveelliset elämäntavat ovat tulleet Suomessa niin sanotusti trendiksi ja moni harrastaakin nykypäivänä ahkerasti esimerkiksi kuntosalilla käymistä. Ravintoloiden täytyy pystyä palvelemaan myös ihmisiä, joilla on esimerkiksi jokin tietty ruokavalio päällä. Toki sopii miettiä, mihin ravintola-alan ammattilaiset saavat vetää rajan ruokien toteuttamisessa.

Keittiömestari Teresa Välimäki uskoo, että luomu- ja lähiruoka tulee olemaan suosiossa vielä pitkään. Hän uskoo vahvasti, että uusi trendi, terveellinen syöminen on tulossa Suomeen. Terveellisellä ja järkevällä syömisellä ei tarkoiteta kuitenkaan sitä, etteivät ihmiset nauttisi enää ruuastaan. (Mitjonen 2015.) Terveellisyyttä haetaan koko ajan enemmän. Asiakkaat haluavat terveellistä ruokaa ja tämän päivän trendi on Laxin mukaan järkiruoka. Järkiruulla hän tarkoittaa sitä, että annoksessa on sopusoinnussa esimerkiksi kalaa ja kasviksia. Ruokalistoja tehdessä ravintoloitsijat kiinnittävät paljon huomiota terveellisyyteen ja siksi esimerkiksi suolan määrää on vähennetty ruuista ja lisättävän sormisuolan käyttäminen on vähentynyt huomattavasti. (Lax 16.2.2015.) Ravintolaruuan terveellisyyden korostaminen ja huomioonottaminen on huomattavasti lisääntynyt ja tullut jäädäkseen myös Niemiön ja Alhon mielestä. Ruuan suunta muuttuu jatkossa yhä terveellisempään suuntaan. (Alho 7.3.2015; Niemiö 1.4.2015). Ekolan mielestä kohtuullisuutta tulisi enemmänkin korostaa kuin sitä, että ruokaa muutetaan keinotekoisesti vähäenergisemmäksi (Ekola 30.3.2015).

Suomalaiset arvostavat suomalaisia juureksia ja kasviksia ja ne ovat alkaneet hallita ravintoloiden keittiöitä (Lindgren & Tallberg 2012, 12). Suomalaiset yritt, juurekset ja vihan-

nekset saavat Suomen ravinteikkaassa maassa ja hyvässä valossa erityisen hienon maun, vaikka kasvukausi on lyhyt ja intensiivinen. Suomessa viljellään ympäri vuoden erilaisia kasviksia kehittyneen kasvihuoneteknologian ansiosta. Arvostetuimpia juureksia ovat olleet palsternakka, maa-artisokka ja mustajuuri ja tärkeimpiä muun muassa porkkana, peruna ja punajuuri. (Hiltunen & Tanttu 2006, 188.) Ekolaa harmittaa se, että viineissä rypälelajikkeet on tarkasti nimetty ja yhä useammat suomalaiset valitsevat viininsä juuri rypälelajikkeeseen ja niiden erilaisten sekoitusten perusteella ja saatavilla on monenlaisia chilin väkevyyttä asteita, mutta suomalainen peruna on vain peruna. 2000-luvulla puhuttiin hiukan muun muassa Van Goghista, Blue Kongosta, Pintjesta ynnä muista perunalajikkeista ja niiden ominaisuudet ja sopivuudet eri ruokiin määriteltiin tarkasti. Minne katosivat lajikkeet ja niiden määritelmät? Peruna on tärkeä osa suomalaista ruokakulttuuria ja se viljelyllä on edullisia vaikutuksia kun ajatellaan eettisyyttä ja verrataan sitä esimerkiksi riisiin viljelyyn, johon kuluu paljon maailman vesivaroja. (Ekola 30.3.2015.)

Jaakko Kinnunen on sanonut, että kasviruuan valmistaminen on haastavaa, mutta sen merkitys ja käyttö tulee korostumaan tulevaisuudessa entistä enemmän (Lindgren 2010, 52). Kasvisruoka tulee pysymään suomalaisessa ravintolaruokakulttuurissa, eikä sillä ole aikomustakaan kadota suomalaisilta ruokalistoilta Laxin mielestä (Lax 16.2.2015). Alhon mukaan kasvisruokia tarjotaan paljon ja niitä tilataan paljon. Kasvisruokien taso on kasvanut aivan valtavasti, eikä enää heitetä pelkästään ”kahta porkkanaa ristiin”, vaan kasvisruokien laatuun, makuun ynnä muuhun panostetaan todenteolla. Kasvisruuat kasvattavat koko ajan suosiotaan ja samalla lihan syönti vähentyy. (Alho 7.3.2015.) Niemiö on myös sitä mieltä, että kasvisruokien syönti ja kysyntä ravintoloissa on lisääntynyt huomasti. Kasvisruuat ovat säilyvä trendi ja siihen haasteeseen täytyy ravintoloiden pystyä vastaamaan aivan samalla tavalla kuin muihinkin ruuan muoti-ilmiöihin ja kysyntään. Niemiö uskoo, että kasvisruokien kysyntä tulee tulevaisuudessa pysymään vähintäänkin ennallaan. (Niemiö 1.4.2015.)

Elintarviketeollisuuden tarjonta on lisääntynyt taas huomattavasti. Tarjolla on valmiiksi kypsennettyjä raaka-aineita, mutta se ei vaikuta Laxin mukaan kokkien ammattitaitoon negatiivisesti, sillä keittiössä tehdään edelleen paljon itse ja ruuista saadaan itsetehdyn makuisia. Alho taas on sitä mieltä, että kokkien ammattitaito kärsii, koska tuotteita ja raaka-aineita tulee niin paljon valmiina. Tämän hetken juttu on itse tehty, mutta aina se ei oikeasti näin ole. (Alho 7.3.2015; Lax 16.2.2015.) Niemiön mielestä lisääntynyt valmistus- ja raaka-aineiden käyttäminen on vähentänyt ja poistanut raaka-ainekäsittelyn tietoa ja taitoa keittiöhenkilökunnalta (Niemiö 1.4.2015). Keittiössä ei enää ole mahdollisuutta pitää paljoa työntekijöitä, joten valmiit tuotteet auttavat huomattavasti työntekoa. Valmiiden tuotteiden käyttäminen täytyy vain hyväksyä, koska se on todellisuutta. Valmiita

tuotteita muokataan kuitenkin niin, että asiakkaalle tuote näyttää itse tehdyiltä. Lax väittää, että teollisuuden kypsentämä liha on tasalaatuisempaa kuin se, että ravintola kypsentäisi lihan itse, lisäksi hävikki pienenee tämän avulla. Teollisuus tekee nykypäivänä mahtavia kastikepohjia, joita ravintoloiden kannattaa jopa käyttää soveltamalla niitä. Pohja tuo kirjaimellisesti vain pohjan kastikkeelle, loppu maku tehdään itse keittiössä. Fine dining ravintolat ovat asia erikseen. Siellä ruoka tehdään alusta asti, mutta se vaikuttaa sitten työvoimaan, palkanmaksuun ja työtunteihin. (Lax 16.2.2015.) Ravintoloissa on uudelleen ruvettu tekemään monia teollisuuden jo pitkään valmistamia tuotteita, kuten esimerkiksi makkaroita. Itse tekemällä on saatu erilaisia omintakeisia makuja, joita ei muissa ravintoloissa ole tarjolla. On silti monia työvaiheita, joilla ei lopputuloksen kannalta ole lisäarvoa, ovatko ne tehty ravintolan keittiössä vai teollisuudessa. Jalostusaste täytyy vain jokaisen ravintolankeittiön itsensä määritellä. Elintarviketeollisuus pyrkii yhä useammin myös yhdessä asiakkaiden kanssa kehittämään uusia ratkaisuja auttaakseen ammattikeittäjiä ruuanvalmistuksen kasvavissa haasteissa. (Ekola 30.3.2015.)

Aromi lehden toimittaja Jaana Vainio kirjoittaa blogissaan, että katuruoka valmistettuna laadukkaista raaka-aineista on ollut etenkin Helsingissä pinnalla oleva suuntaus tällä vuosikymmenellä. Jotkut keittiömestarit ovat tarjoilleet jopa ravintoloissaan katuruokaa, esimerkiksi hot dogeja. (Vainio 25.12.2014.) Panimoalalla työskentelevä ruoka- ja juoma-asiantuntija Aniko Lehtinen on määritellyt katuruuan helposti syötäväksi ruuaksi. Monet ravintolat ovat siirtyneet rennompaan ruokailuun ja tätä kautta katuruokailu on noussut trendiksi. Jotkut ravintolat tarjoavat oman ruokalistan lisäksi katuruoka tyyppistä ruokaa, esimerkiksi Kaartin Hodari & Hummeri, joka tarjoaa muun muassa hot dogeja valinnan mukaan esimerkiksi samppanjan tai oluen kera. (Lehtinen 12.3.2014.) Lax uskoo, että ”street food” tulee näkymään kaduilla ja ravintoloissa vielä varmaan kymmenenkin vuoden päästä (Lax 16.2.2.2015). Katuruokaa tarjotaan tällä hetkellä kuitenkin ehkä enemmän isoissa kaupungeissa. Sen soisi yleistyvän pienemmissäkin kaupungeissa ja paikkakunnilla.

Ravintolapäivä on muutaman suomalaisen herran keksintö, joka on levinnyt Suomen lisäksi maailmalle. Ideana on, että ihan kuka vain voi perustaa väliaikaisen Pop-up-ravintolan minne tahansa yhdeksi päiväksi. Ensimmäinen ravintolapäivä toteutettiin maassamme vuonna 2011 ja siitä lähtien sitä on alettu viettää neljä kertaa vuodessa, kolmen kuukauden välein. (Catani 2014, 213–217.) Jotkut ravintoloitsijat ovat sitä mieltä, että ravintolapäivät antavat väärän kuvan ravintoloiden ruuan hinnasta veroineen ja henkilöstökustannuksineen. Ravintoloiden myynnit ovat laskeneet ravintolapäivien aikaan ja se on tuonut huolta yrittäjille. Silti ravintolapäivistä ajatellaan myönteisesti, koska se edistää ruokakulttuuria Suomessa ja se edistää sääntelyn vähentämistä. (MaRa 2014c.) Pop-up-

ravintolat ja ravintolapäivät ovat nykyään suosittuja ja Lax pitää niitä hyvinä asioina mietti- en suomalaisen ravintolaruokakulttuurin kehittymistä (Lax 16.2.2015; Niemiö 1.4.2015).

2010-luvulla syntyi muutamia ruokahankkeita. Yksi hankkeista oli Fill the Gab - 2014 – hanke, jonka tarkoitus oli yhdistää kokkiopiskelijat ja farmariopiskelijat, jotta nämä voisivat tutustua toistensa ammatteihin. Chef & Sommelierin Sasu Laukkonen keksi uudenlaisen yhteistyöhankkeen sillä hän huomasi, etteivät kokit tunne paljoakaan maanviljelijöiden työtä, vaikka ravintoloiden annosten tekemiseen tarvitaan maanviljelijöiden työpanosta. Laukkonen alkoi toteuttaa hanketta yhdessä Janne Länsipuron kanssa, joka on ammatil- taan sekä kokki että viljelijä. Kaksikon tarkoituksena on edistää tiedon ja taidon jakamista ja kehittämään toimintaa kokkien ja viljelijöiden välillä, joka taas auttaa ruokakulttuuria nousemaan kohti seuraavaa tasoa. (Måndag.) Viiden vuoden hiljaiselon jälkeen ELO- säätiö eli Suomalaisen ruokakulttuurin edistämissäätiö rupesi järjestämään kaivattuja Vuoden Kokki- kilpailuja uudelleen vuonna 2010. Elo-säätiö vastaa myös muista karsinta- kilpailuista kuten Bocuse d'Or-kilpailurutiineista. (Ekola 30.3.2015.)

Laxin mielestä sosiaalinen media tulee koko ajan enemmän esiin. Kaikki asiat pystyy tar- kistamaan internetistä ja tieto leviää sosiaalisen median avulla todella nopeasti. Maine kannattaa pitää kunnossa. Ravintolavaraukset tehdään tänään usein Internetissä. (Lax 16.2.2015.) Myös Alhon mielestä asioita jaetaan Internetissä ja viestintä on lisääntynyt. Palaute ravintoloista tulee ja leveää nopeasti julkisuuteen. Kritiikki erityisesti on usein melko kohtuutonta ja pienistäkin epäonnistumisista tehdään mediassa aivan valtavia ka- tastrofeja. Media aiheuttaa ravintoloille paljon vaatimuksia, joten epäonnistumisia ei sallita. Ravintoloiden keittiömestarit ovat paljon esillä lehdissä.

Jos on huono paikka, niin vähän ajan päästä se on jossain Facebookissa, että älkää nyt helkkari ainakaan sinne menkö, siellä on ihan paskaa se ruoka. Lehdessä tie- tenkin vielä kun se keittiömasterin nimi on siellä, on kiva seuraavana aamuna töihin mennessä lukea, että pihvi oli palanut ja asiakkaat haukkuivat, keittiömasterina Aimo Alho. Aamulla ku menee metroon ja kaikki lukee metrolehteä, ne tajuaa et toi on se. Saa mennä vappunaamari pääs töihin. (Alho 7.3.2015.)

Niemiön mukaan tiedotusvälineiden osuus ja vaikutus on ollut merkittävä ravintolaruokai- lun kehityskaaressa. Median avulla tieto uusista asioista, trendeistä, ruokapaikoista ynnä muista on kaikkien ulottuvilla nopeasti. Sosiaalinen media jakaa reaaliaikaista tietoa laajal- ti ja tehokkaasti. Tehokkuus on joskus liiankin tehokasta. Sillä esimerkiksi jonkun negatii- visen viestin vaikutus voi olla hyvin tuhoisa vaikka todellisuudessa ei tiedetä kaikkia vies- tin syitä ja taustoja. Hän lisää, että Internetin käyttö on lisääntynyt ruoanvalmistuksen työ-

kaluna ja välikappaleena. Internet on Niemiön mielestä hyvä ja tärkeä työväline, mutta se syö kokkien ja mestareiden henkilökohtaista taitoa ja osaamista. (Niemiö 1.4.2015.)

Royal Ravintoloiden toimitusjohtaja Kasper Saaren mielestä media on vaikuttanut kaikista eniten kuluttajien mielipiteisiin (Saari 2000, 279). Keittiömestari Tommi Tuominen kirjoittaa blogissaan ajatuksiaan sosiaalisen median merkityksestä.

Nykyään trendin luojina toimivat ihmiset, jotka kirjoittavat kokemuksistaan palaute-palstoille, blogeihin, Twitteriin, Facebookiin yms. kanaviin. Eikä siinä ole mitään pahaa, että kirjoitetaan kokemuksista julkisesti, mutta liian usein tulee vastaan kirjoituksia, jotka perustuvat yhden ihmisen yhden käyntikerran kokemukseen yhdistettynä vähän turhan heikkoon asiantuntemukseen. Toki ihmiset matkustavat nykyään paljon ympäri maailmaa ja syövät paljon erilaisissa ravintoloissa elämyksiä etsien ja kokemusta kartuttaen, mutta silti toivoisin vähän enemmän itsekritiikkiä näiltä oman elämänsä ruokakriitikolta. Ihan vaan jo senkin takia, että heidän valtansa vaikuttaa muiden ihmisten ostopäätöksiin, on nykyään yllättävän suuri ja sen mukana tulee myös vähän vastuuta. (Tuominen 30.10.2014.)

5.3 Ravintoloiden ruokatarjonta 2010-luvulla

Catering-alan lehtorin Anita Viitasaaren vuonna 2014 tekemän selvityksen mukaan ravintoloiden annoksissa on erilaisia komponentteja, jotka ovat valmistettu eritavalla ja joissa suutuntumat ovat erilaisia, löytyy rapeaa, pehmeää, samettista ynnä muuta. Selvitys on tehty haastattelun avulla ravintola-alan ammattilaisille ja mukana oli 35 ravintolaa. (Arosilta 2014.) Annokset kootaan nykyään eritavalla kuin edellisinä vuosikymmeninä. Ennen annoksista tehtiin korkeita, mutta nykyään ne kootaan mataliksi lautaselle (Lax 16.2.2015). Alho on sitä mieltä, että annokset kootaan kauniiksi ja ne sisältävät yksinkertaisia perusmakuja, ilman mitään ihmeellisiä raaka-aineita yhdistelmiä (Alho 7.3.2015) Ekola kertoo, että rajoja rikotaan valmistamalla vaikka sinappi- ja valkosipulijäätelöä. Menuissa näkyy edelleen myös keustosuosikkeja kuten tatteja, piparjuurta ja punajuurta. Uusina tulokkaina ovat muun muassa laventeli ja muut villiyrtilit sopivana sekamelskana. (Ekola 30.3.2015.) Makutottumukset ovat nykypäivänä erilaisia. Ne ihmiset, joilla on varaa käydä syömässä, käyvät Michelin-tähden ravintoloissa ja syövät erikoisempia ruokia ja ovat uskaliaampia maistamaan uusia ruokia ja raaka-aineita. Tavalliset ihmiset syövät enemmän tavallista ruokaa, kuten perinteisiä pihvejä. (Alho 7.3.2015.) Ravintoloissa käytetään paljon sesongin mukaisia raaka-aineita. Ari Ruohon mielestä Suomessa on maailman parhaat marjat ja niitä suositaan. Puolukka, karpalo, tyrni, mustikka, vadelma ja mustaherukka ovat erinomaisia. Ruoho kehittelee parhaillaan kemistin kanssa tapaa, jolla marjat saataisiin pysymään pakkasessa kuin vastapoimittuina. (Lindegren 2013, 150.)

Nauta, poro ja karitsa ovat yleisimpiä lihoja, mutta sianlihan käyttöä on lisätty huomattavasti verrattuna edellisiin vuosiin Viitasaaren selvityksen mukaan. (Arosilta 2014.) Hevonen ja joissain paikoissa myös biisoninliha on suosittua. Lihoja valmistetaan pääasiassa hauduttamalla. Kypsennys kahdella tapaa on hyvin yleistä, annokseen voi kuulua esimerkiksi omatekoista makkaraa, ylikypsää poskea ja pala fileetä. Viitasaari teki huomion, että sanaa ”pihvi” ei käytetä enää niin paljoa kuin ennen vaan erilaiset valmistusmenetelmät ovat syrjäyttäneet sen. (Arosilta 2014.) Halvoista raaka-aineista tehdään erilaisten valmistustapojen avulla näyttäviä annoksia, joissa maut ovat kohdillaan. Raaka-aineet eivät ole Alhon mielestä muuttuneet aiemmilta vuosikymmeniltä, vaan valmistustavoilla muutetaan annoksia. (Alho 7.3.2015.) Niemiön (1.4.2015) mukaan perinteisiä ruuanvalmistustapoja kunnioitetaan ja uudelleen kehitetään nykyajan vaatimuksien mukaisiksi. Marinointi, pikkelöinti, savustus, kuivatus ja karamellisointi ovat suosittuja ruuanvalmistustapoja. Mielenkiintoinen on myös uusi trendi, jossa ruokaa valmistetaan sellaisesta raaka-aineesta, joka ei olekaan niin sanottua ykköslaatua vaan hylky tavaraa. Tämän soisi yleistyvän, koska liian usein hyviä raaka-aineita heitetään pois ja luonnonvaroja turhaan tuhlaamaan. (Ekola 30.3.2015.) Ruhonosien käyttö on monipuolistunut ja käyttö tulee varmasti lisääntymään. Trendejä haetaan aivan valtavasti historiasta. (Lax 16.2.2015.) Alhon mielestä sisäelimiä ei kuitenkaan enää tarjota ravintoloissa, koska ne eivät ole asiakkaiden mieleen (Alho 7.3.2015), johon taas Ekola sanoo, että sisäelinruuat rupeavat ehkä sittenkin nousemaan, koska tarjolla on jo ainakin possunverestä valmistettuja vohveleita. Tarjolla on suomalaisista hevosta ja karitsaa. Ankanmaksa näyttää pysyvän menuissa edelleen. (Ekola 30.3.2015.)

Uhanalaisten kalojen käyttäminen on lopetettu lähes jokaisessa ravintolassa. Kotimaisen kalan saanti on ollut Suomessa heikkoa ja suomalaista haukea onkin pyritty samaan uudelleen suomalaisten lautasille. Lohi ja kirjolohi ovat olleet suosittuja sekä tonnikalat ja kampelakalat ovat olleet tuontikalojen kärkikastia. Monet ravintolat tarjoavat kuitenkin vaa-leita kaloja, kuten esimerkiksi siikaa ja kuhaa. (Lindgren 2010, 253–254.) Ravintola Nokka tarjoaa listallaan ainoastaan kotimaisia villejä kaloja, kuhaa, ahventa, siikaa, silakkaa, haukea, lahnaa ja särkeä. Haukea ja särkeä suomalaiset asiakkaat aluksi kammoksuivat, mutta moni on saatu uskomaan, että myös arkisista kaloista voi tehdä erittäin hyvää ruokaa. (Lindgren 2013, 150.) Ekolan mielestä hummeria näkee edelleen listoilla (Ekola 30.3.2015). Viitasaaren selvityksen mukaan kala valmistetaan usein hauduttamalla tai valmistettuna kahdella tapaa (Arosilta 2014). Kasvisruokien tarjonta on alkanut lisääntyä merkittävästi ja Viitasaaren selvityksessä olleesta 35 ravintolasta, lähes jokaisella ne olivat listallaan (Arosilta 2014).

Viitasaaren selvityksessä käy ilmi, että lähiruuan trendikkyys näkyy myös jälkiruuissa. Kotimaiset juustot pientiloilta ovat suosiossa ja niiden lisäksi juureksia sekä vihanneksia hyödynnetään jälkiruuissa. Viitasaari kertoo esimerkiksi ”porkkana- ja tillijäätelöä ja punajuuri-valkosuklaa-ganachea”. Niin kuin muissakin annoksissa, jälkiruokalautasella on erilaisia komponentteja. Lautaselta voi löytyä esimerkiksi ”jotakin leivottua, kuivattua marjaa, omatekoista jäätelöä, sorbettia tai kreemiä”. (Arosilta 2014.) Jälkiruuissa raaka-aineina maistuvat muun muassa omena, suklaa, lakritsa ja toffee. Niin sanotut välijuustot löytyvät edelleen ruokalistoilta ja ne ovat usein Suomessa valmistettuja, herkullisia erikoisjuustoja. Juuston raaka-aineen alkuperästä kerrottaessa, eläimen rotu saatetaan mainita ja usein kyseessä on joku vanha suomalainen rotu, kuten esimerkiksi Kyyttölehmä, Lapin-, tai Suomenkarja. Ekola on myös sitä mieltä, että juureksia käytetään monipuolisesti jälkiruuissa ja esimerkiksi perunaa ja palsternakkaa yhdistellään suklaan kanssa. (Ekola 30.3.2015).

Asiakkaat ovat halukkaita kokemaan uusia elämyksiä ja he luottavat keittiöhenkilökunnan ammattitaitoon. Tämän hetken trendinä on päästä yllättämään asiakkaat, niin kuin tutkimuksessa on jo aiemmin mainittu. Ruokalistoissa annoksista saatetaan kertoa pelkästään pääraaka-aine sekä sen alkuperä. Etuliitteitä luomu- ja lähi- käytetään aina kun siihen on mahdollisuus. Raaka-aineen tuottajan nimi on alettu mainita monesti, erityisesti niissä ravintoloissa, jotka korostavat lähiruuan merkitystä. Asiakkaat ovat innoissaan yllätyksistä ja arvostavat niitä, vaikka annokset saattavat sisältää mitä vaan. Jotkut ravintolat eivät enää edes käytä ruokalistoja. Syy tähän on se, että monissa ravintoloissa ruokalista muuttuu päivittäin. Trendinä ovat erilaiset maistelumenut. Makuja on laidasta laitaan ja annokset ovat pieniä, mutta niitä on useita. Uusi maistelukulttuuri tarkoittaa sitä, että asiakkaalle kerrotaan sisältö vasta sitten kun annos tarjoillaan. (Catani 2014, 147–172.) Jos ravintolalla kuitenkin on à la carte lista, Viitasaaren selvityksen mukaan niissä nähdään nykypäivänä enää vain muutama ruokalaji. Alku-, pää- ja jälkiruokia on listalla noin 3-5 kappaletta, vähäinen määrä helpottaa kokkien työskentelyä sekä keittiön hankintoja. (Arosilta 2014.) Ruokalistat ovat melko suppeita ja lista saattaa joissain ravintoloissa vaihtua jopa päivittäin. À la carte listoilla mainitaan tuottajan nimi, sekä se, mistä raaka-aineet ovat peräisin. (Lax 16.2.2015.)

Mitä sitten tulevaisuudessa... Viitasaaren selvityksessä haastateltavat olivat sitä mieltä, että skandinaavisuus, sesonkiruoka sekä lähi- ja luomuruoka tulee olemaan pinnalla myös tulevina vuosina. Haastateltavat eivät nähneet niinkään mitään uutta trendiä, vaan olivat sitä mieltä, että nykyiset trendit laajenevat ja kasvavat. Yksinkertaiset raaka-aineet sekä puhtaat ja selkeät maut vahvistuvat tulevaisuudessa. Ruokailuhetket rentoutuvat ravintoloissa ja palveluun sekä tarjoiluun aletaan kiinnittää enemmän huomiota, sillä sen merki-

tys tulee korostumaan. (Arosilta 2014.) Lax uskoo vahvasti, että Aasia tulee nousemaan vahvemmin esille, tämän hetkinen on vasta alkua. Kansainvälisyys tulee hänen mielestään nostamaan päätään, mutta skandinaavisuus on silti pinnalla, sillä meillä on hienoja raaka-aineita ja niitä pitää tuoda esille koko ajan rohkeammin. (Lax 16.2.2015.) Alho on aika samoilla linjoilla ja sanoo, että korkeatasoinen aasialainen keittiö on tullut Suomeen Tomi Björckin ansiosta ja se kasvattaa suosiotaan koko ajan. Kasvisruokailu lisääntyy tulevaisuudessa vielä hurjasti sekä katukeittiöt nostavat suosiotaan.

Teollisuus tekee hyviä tuotteita ravintoloille, joten onko odotettavissa, että tulevaisuudessa casual-ravintoloista tulee vain lämmityskeittiöitä, Alho miettii (Alho 7.3.2015). Ekola uskoo, että sisäelimet tuodaan vielä ravintoloiden keittiöihin ja tarjotaan asiakkaille uudelleen tuunattuina. ”Sisäelimistä löytyy monia mahdollisuuksia ja niistä voi tehdä ruokia, joita on ennen vanhaan osattu valmistaa, mutta jotka tässä korkean elintason tavoittelun huumassa on unohdettu”. Esimerkkinä Ekola mainitsi kermassa haudutetut munuaiset, liekitetyt munuaiset, kateenkorvan, veriruuat ja maksan, joka ruokalistoilla välillä vielä näkyy. Ruuan vaikutukset ihmisten terveyteen tulevat näyttelemään yhä suurempaa osaa myös ravintolaruokakulttuurissa. Nokkosta ja muita rikkakasveja eli villiyrtejä ruvetaan viljelemään ja keräämään talteen yhä enemmän ja niiden terveysvaikutuksia ruvetaan taas hyödyntämään. Ja Kalevalasta tulee vielä keittokirja. (Ekola 30.3.2015.) Niemiö uskoo, että keittiötekniikka kehittyy yhä voimakkaammin ja myös ruuanvalmistuksen kemia kehittyy. Hän uskoo, että vanhojen, perinteisten valmistustapojen ja ruokalajien ”uudelleen löytyminen” ja kehittäminen alkaa nostaa päätään. (Niemiö 1.4.2015.)

Alla olevassa taulukossa (taulukko 6.) on vedetty yhteen 2010-luvun ravintolaruokakulttuurin suurimmat muutokset.

Taulukko 6. Suurimmat muutokset ravintolaruokakulttuurissa 2010-luvulla

- Korkeat verot, kuluttajien niukka ostovoima → kysynnän lasku
- Kustannusten nousu (vuokrat, palkat, raaka-aineet)
- Yllätyksellisyys ruokailussa
- Sosiaalinen syöminen nousussa
- Ruuan ja raaka-aineiden arvostus korkealla
- Asiakkaiden tietoisuus ja vaativuus on kasvanut
- Fine dining ravintoloiden katoaminen
- Molekyyligastronomia
- Rajojen rikkominen
- Kaikkien aistien käyttöönotto
- Villiruoka ja vastuullisuuden kasvu
- Lisäaineiden väheneminen ja terveellisyyden kasvu
- Luomu ja lähiruoka todella tärkeää
- Kasvisruokien hurja kasvu
- Pienet ja intiimit ravintolat ovat suosittuja
- Katuruoka, Pop-up-ravintolat, ravintolapäivät
- Sosiaalisen median voima

6 Johtopäätökset

Johtopäätöksissä on tarkoituksena tehdä johtopäätöksiä ja yhteenvetoja, asioista, joita tässä työssä tutkittiin. Johtopäätösten ja yhteenvetojen teko oli joissain kohdin hieman vaikeaa, sillä tutkimuksessa saadut vastaukset olivat jokseenkin erilaisia. Erilaisiin vastauksiin haastateltavien kohdalla vaikuttivat eri asuinpaikat ja erilaiset työpaikat. Asuinpaikat olivat tarkoituksella erilaisia, jotta tutkimuksessa oli mahdollista nähdä, kuinka paljon asuinpaikka ja erilaiset työpaikat vaikuttavat vastauksiin. Huomasin, että haastateltavien oli vaikea erottaa 2000-lukua ja 2010-lukua toisistaan ja yksi haastateltavista vastasi yhteisesti edellä mainittuihin lukuihin. Tarkoittaako se sitä, että ravintolaruokakulttuuri ei ehkä ole muuttunut tuossa ajassa juurikaan.

6.1 Suomalainen ravintolaruokakulttuuri

Tehdessäni tätä opinnäytetyötä pohdin paljon, että mitä suomalainen ravintolaruokakulttuuri oikeastaan on ja miten voisimme luoda maahamme sen, jos sitä ei ole. Tarkoittaako oman ravintolaruokakulttuurin luominen sitä, että perinneruoat kuten klimppisoppa, mämmi ja läskisoosi muokataan ravintolatyyppisiksi? Tutustuminen alan kirjallisuuteen ja pitkään alalla olleiden henkilöiden haastatteluiden kuunteleminen antoivat minulle arvokasta tietoa ja auttoivat minua ymmärtämään enemmän suomalaisesta ravintolaruokakulttuurista ja sen muutoksista näiden neljän vuosikymmenen aikana eli ajanjaksosta, jonka tutkimiseen työni kohdistui. Työn edetessä ymmärsin, minkä tavallaan olen aina tiennyt, mutta en ole sisäistänyt. Sen, kuinka ainutlaatuista ja arvokasta yleisestikin ottaen suomalainen ruokakulttuuri on. Ainutlaatuinen luonto tuottaa muun muassa marjoja, sieniä, villiyrtejä, riistaa ja kalaa. Luonnon itsensä, ilman ihmisen apua kasvattamia raaka-aineita, joita ei saa mistään muualta kuin Suomesta.

Miksi me emme luota omaan ravintolaruokakulttuuriimme vaan haemme trendejä aina muista maista? Mietin tutkimuksen alussa edellä mainittua kysymystä ja työtä tehdessäni olen tullut siihen tulokseen, että vaikka trendejä haetaan muualta, niin ne pyritään kuitenkin muokkaamaan omaan kulttuuriimme sopivaksi. Aina näin ei ole kuitenkaan tehty. Kun mietitään esimerkiksi 1990-luvulla jyllännyttä fuusiokeittiötä, joka meinasi viedä oman ruokakulttuurimme mennessään. Uskon, että monet suomalaiset kokit, keittiömestarit ja muut ravintola-alan ihmiset ovat niin luovia, että he voisivat keksiä helposti omia trendejä, mutta haaste onkin ehkä markkinoinnissa ja asiakkaissa. Suomalaiset asiakkaat ovat melko ujoja kokeilemaan uusia asioita ja heille tutuus ja turvallisuus ovat tärkeää. Toisaalta suomalaisten ulkomaan matkailu on vuosien aikana huomattavasti lisääntynyt ja he ovat

matkoillaan saaneet maistella monia uusia ruokia ja makuja ja osaavat niitä nyt vaatia myös täällä kotimaassa.

Sana ”kulttuuri” voidaan määritellä monella tavalla, mutta seuraavan kerran kun joku kysyy minulta: ”Mitä suomalainen ruokakulttuuri ja suomalainen ravintolaruokakulttuuri ovat. Tiedän mitä vastaan”. Suomalainen ruokakulttuuri on puhtaita, selkeitä ja kotimaisia suomalaisten kasvattajien ja viljelijöiden tuottamia raaka-aineita, joista valmistetaan suomalaiseen makuun sopivia ruokia monin eri menetelmin ja monien eri tahojen toteuttamina. Suomalainen ravintolaruokakulttuuri taas on; puhtaita, selkeitä, koti- tai ulkomaisia raaka-aineita, joista ammattitaitoiset kokit monin eri valmistusmenetelmin valmistavat ruokaa ja jonka he yhdessä ammattitaitoisten tarjoilijoiden kanssa tarjoavat ruuan tai ruuan raaka-aineen syntytarinan kera asiakkailleen.

Ruokakulttuuri on osa kulttuuria jo nykypäivänä, mutta pidetäänkö ravintolaruokakulttuuria osana suomalaista kulttuuria? Kiinnostus ruokaa, raaka-aineita, ruuanlaittoa ja ravintoloissa käyntiä kohtaan on huomattavasti yleistynyt verrattuna 1980-lukuun. Tarkoittaako se kuitenkin sitä, että ihmiset olisivat alkaneet pitää ravintolaruokakulttuuria samanlaisessa arvossa kuin esimerkiksi urheilua, musiikkia tai taidetta? Suomalainen ravintolaruokakulttuuri oli vielä 1980-luvulla tuntematon käsite, mutta silloin ihmiset kuitenkin alkoivat kiinnostua ruuasta, juomasta ja ravintolassa käymisestä aivan eritavalla, joka oli suuri askel eteenpäin aiempaan aikaan verrattuna. Ravintolaruokakulttuuri on kehittynyt vuosi vuodelta parempaan suuntaan ja sitä aletaan tunnistaa ja arvostaa paremmin. Nykypäivänä ihmiset käyttävät ravintoloita ja ovat paljon tietoisempia niiden tarjonnasta erityisesti suuremmissa kaupungeissa. Tämän tutkimuksen tehtyäni, itse väittäisin, että ravintolaruokakulttuuri on osa kulttuuria. Asiaa voisi tutkia vielä tarkemmin, tekemällä kyselyn suomalaisille kuluttajille.

6.2 Suomalaisen ravintolaruokakulttuurin suunta ja muutokset

1980-luvulla uuden ranskalaisen keittiön- ja 1990-luvun fuusiokeittiön myötä keveys on alkanut näkyä ruuissa ja se näkyy vielä tänä päivänäkin ja entistä selkeämmin. Mitä lähemmäs 2010-lukua on tultu, sitä näkyvämmiin käytetään erilaisia kasviksia ja raskaat ruuanvalmistustavat ovat myös jääneet lähes kokonaan pois. Aikaisempina vuosikymmeninä lautasella oli perinteisesti pääraaka-aineen lisäksi peruna- ja kasvislisäke sekä kastike. 2000- ja 2010-luvuilla ravintoloiden annoksissa on erilaisia komponentteja, jotka ovat valmistettu eritavoilla ja joissa suutuntumat ovat erilaisia. Niistä löytyy rapeaa, pehmeää, samettista ynnä muuta. Perinteinen liha-peruna-kasvis-kastike-tyyppinen annos ei ole enää niin sanotusti se ainut ja oikea.

Lihavaihtoehdot eivät ole vuosikymmenien vaihtuessa muuttuneet paljoakaan. 1980-luvulla suosittiin vielä jonkin verran leikkeitä, mutta ne tippuivat listoilta pois aika nopeasti. Tämän tutkimuksen, neljän vuosikymmenen aikana, nauta, lammas, poro ja riista ovat olleet ruokalistoilta suosituimpia liharaaka-aineita. 2000-luvulla alettiin käyttää monipuolisemmin eläimen eri ruhonosia ja 2010-luvulla niin sanotut edullisemmat ruhonosat ovat olleet ykkösjuuttu. Aikaisempiin vuosikymmeniin verrattaessa, 2010-luvulla ravintolan keittiöissä käytetään paljon enemmän sianlihaa. Hevosenliha on tullut melko suosituksi ja uutena tulokkaana joissakin ravintoloissa on ruvettu käyttämään biisoninlihaa.

1980- ja 1990-luvulla riistalinturuuat olivat melko suosittuja verrattuna 2000-lukuun, jolloin niiden myynti laski selvästi. 2010-luvulla riistalinturuokia näkee enää vähän ruokalistoilta. Kasvatetut broileri, ankka ja kana ovat olleet yleisimmät linnut, joita listoilla on näkynyt. 1980- ja 1990-luvulla riekko, sorsa, fasaani ja peltopyy olivat melko yleisiä.

Kala valikoima on ollut melko samanlaista jokaisella vuosikymmenellä. Kuha, siika, ahven, silakka ja lohi näkyvät jokaisella vuosikymmenellä. 2010-luvulla rohkeimmat ravintolat ovat alkaneet käyttää myös arkisempia kaloja, kuten haukea, lahnaa ja särkeä ja asiakkaat ovat ottaneet ne melko hyvin vastaan. Vastuullisuuden huomioiminen on noussut tärkeäksi tekijäksi 2000-luvulla ja niinpä monet ravintolat ovat jättäneet WWF:n (World Wide Fund for Nature, Maailman luonnonsäätiön) punaisella välttä-listalla olevat kalat kokonaan pois ruokalistoiltaan käyttäen vain vihreän suosi-listan kaloja.

Kasviksia alettiin suosia ja niiden käyttö monipuolistui, mutta listoilla niitä ei kuitenkaan kummempin vielä 1980-luvulla näkynyt, eikä käyttöä lisätty myöskään 1990-luvulla. 2000-luvulla niiden suosio kasvoi ja niitä näki enemmänkin à la carte listoilla. 2010-luvulla kasviruokien taso, tarjoaminen ja tilaaminen ovat kasvaneet räjähdysmäisesti ja samalla lihan osuus ruokatarjoilussa on vähentynyt. Jokainen ruoka, niin alku-, pää- ja jälkiruoka sisältävät yleensä kasviksia ja/tai juureksia.

Jälkiruuat nostivat suosiotaan 1980-luvulla ja ovat olleet suomalaisten mieleen vuosi vuodelta yhä enemmän. Suklaan käyttö yleistyi jo 1980-luvulla ja sitä käytetään 2010-luvulla entistäkin enemmän. 2000-luvulta lähtien jälkiruuat ovat sisältäneet monia eri komponentteja ja erilaisia suutuntumia on ollut samalla lautasella. Suolaista ja makeaa alettiin yhdistellä ja sama meno on jatkunut 2010-luvulla. Hedelmien suosio lähes romahti 2000-luvulta tultaessa, mutta suomalaiset marjat ovat olleet aina arvostettuja, niin jälkiruuissa kuin muissakin ruokalajeissa. Juustojen suosio on kasvanut vuosi vuodelta ja 2000-luvulla alettiin suosia erityisesti suomalaisten pienjuustoloiden juustoja.

Ruokien valmistustavat eivät ole vuosikymmenien kuluessa merkittävästi muuttuneet. Suurin muutos tapahtui uuden ranskalaisen keittiön myötä, kun raskaita valmistustapoja ei enää suosittu. Keveyden myötä raskas paistaminen ja käristäminen korvaantuivat joissain ravintoloissa höyryttämällä ja pariloimisella. Ruokia alettiin valmistaa yksinkertaisemmin, kevyemmin ja nopeammin. Liemissä kypsentäminen ja uunikypsentaaminen kuuluivat uusiin kevyempiin tapoihin. 1990-luvulla fuusiokeittiön myötä mukaan tulivat myös wokkaus eli wokkipannussa nopeasti kypsentaaminen, grillaaminen ja paahtaminen. Savustus ja sous-vide tekniikka tulivat 2000-luvulla mukaan. Vaikka terveellisyys ja kevyet ruuanvalmistustavat ovat olleet koko ajan enemmän nousussa, on ravintoloissa silti aina käytetty paistamista yhtenä valmistusmenetelmänä. 2000- ja 2010-luvulla molekyyli gastronomia tuli mukaan kuvioihin ja sitä onkin hyödynnetty monissa ravintoloissa. Koska raaka-aineiden omia makuja ja mehukkuutta opittiin arvostamaan entistä enemmän, tarkoitti se sitä, että kypsyyssasteet jätettiin raakemmiksi. Valmistustavat ovat tavallaan yksinkertaistuneet vaikka 2000-luvulle tultaessa annoksissa saattoi ollakin raaka-aineita eri tavoilla valmistettuina, kuten esimerkiksi porsaan poskea paistettuna ja haudutettuna. Valmistustapoja on muutettu kevyemmiksi ja yksinkertaisemmiksi terveellisuuden vuoksi, mutta erityisesti niin sanotusti aitouden vuoksi. Aitoudella tarkoitan raaka-aineiden omien puhtaiden makujen esiintuomista ja yleisesti raaka-aineiden kunnioitusta joka on tullut erittäin tärkeäksi asiaksi 2010-luvulla. Liharuuat on valmistettu pääasiassa aina haudutettuna ja paistettuna. 2000-luvulla liharuokia alettiin kypsentää myös ylikypsiksi. Linturuuat ovat vuosien saatossa valmistettu useimmiten paistamalla ja paahtamalla. Kalan valmistustavat ovat olleet vuosikymmenissä samanlaisia. Kypsennysmenetelmiä on ollut parilointi, paistaminen, loimuttaminen, hiillostaminen, höyryttäminen.

Ruuat tarjottiin vadeilta vielä 1980-luvulla, mutta 1990-luvun vaihteen aikoihin vadit poistuivat käytöstä, kun lautastarjoilu, uuden ranskalaisen keittiön vaikutuksesta, syrjäytti vati-tarjoilun kokonaan. 1980-luvun lopussa ja 1990-alussa lautasannokset koottiin korkeiksi ja näyttäväiksi ja komponentteja alettiin erotella. Kastikkeesta tehtiin lautasen pohjalle peili, jonka jälkeen pääraaka-aine ja puolikypsät kasvikset aseteltiin lautaselle. Lautastarjoilun myötä alettiin tehdä mitä ihmeellisimpiä yhdistelmiä ja visuaalisuuden myötä saatettiin jopa unohtaa maku ja mehevyys. 1990-luvun puolella välissä fuusiokeittiön myötä annokset rakennettiin edelleen korkeiksi ja näyttäväiksi torneiksi, mutta kastiketta ei laitettu enää lautaselle peiliksi vaan nyt kastiketta roiskittiin vain hieman lautaselle. 2000-luvulla annokset koottiin edelleen hieman tornimaisesti. 2010-luvulla annokset kootaan mataliksi ja niihin halutaan selkeyttä, hallittuja värejä ja väriyhdistelmiä, mutta niistä halutaan silti tehdä näyttäviä. Ja sitä ne mielestäni nyt ovatkin.

Lautastarjoilun myötä tuli perinteisen posliinin rinnalle muitakin materiaaleja kuten; kivi, keramiikka, lasi, teräs, puu ja peili. Lautasten kuviointi ja värit lisääntyivät sekä lautaskoot suurenivat. Ravintolan omilla logoilla ja nimillä varustetut astiastot lisääntyivät. 2000-luvulla ja siitä eteenpäin voisi melkein sanoa, että tarjoiluastioissa vain taivas on rajana. Ruokia tarjotaan perinteisten lautasten lisäksi mitä erikoisimmista astioista kuten säilyketölkeistä, lego-palikoiden päältä ja jopa lääkeruiskuista.

6.3 Ravintolaruokakulttuuriin vaikuttaneet tekijät

Ravintoloissa käyminen on ollut eri vuosikymmeninä melko erilaista. 1980-luvulla ihmiset alkoivat kiinnostua ruuasta ja juomasta sekä ravintoloissa alkoi käydä enemmän asiakkaita kun viihteellisyydestä tuli hyväksyttävämpää. Vanhemmat ikäluokat pitivät ravintoloita kuitenkin edelleen hieman kielteisinä paikkoina, niin kuin heille oli opetettu. Ravintolakäyntien määrä kuitenkin väheni 1990-luvulle tultaessa, kun lama vei ravintoloilta asiakkaita. Laman jälkeen, asiakkaat olivat jälleen kuluttamassa ravintolapalveluita, kun rahaa alkoi taas olla enemmän. 2000-luvulla ravintoloissa käyminen oli suomalaisille jo arkea ja ruokailuun oltiin valmiita laittamaan rahaa. Tultaessa 2010-luvulle korkeat verot ja kuluttajien niukka ostovoima on johtanut siihen, että ravintolapalvelujen kysyntä on laskenut. Uskon, että ravintolaruokailu voisi tulevaisuudessa lisääntyä, kun Suomessa on jäljellä enää niitä sukupolvia, joille ravintolassa käynti on aina ollut hyväksyttävää. Riippuu toki siitä, kuinka kallista ravintoloissa syöminen tulevaisuudessa on.

1980-luvulla kiireet tulivat suomalaisten elämään, eikä esimerkiksi lounaalla ehditty istua enää kovin pitkään. Tosin muutama haastateltavista oli sitä mieltä, että erityisesti liikemiehet istuivat edelleen pitkään syöden ja juoden. Kiireet jatkuivat myös 1990-luvulla, kun laman jälkeinen kiireinen työtahti sai monen valitsemaan lounasvaihtoehdoksi nopean fastfood-annoksen. 1990-luvulla ihmiset kuitenkin alkoivat keskustella enemmän ruuasta ja gastronomiasta ravintolaruokailun yhteydessä. 2000- ja 2010-luvulla ruokailu on tankkaamisen sijaan muuttunut harrastukseksi. Ihmiset hakevat kokonaisvaltaisia ruokailu- ja ravintolaelämyksiä. Sosiaalinen syöminen on pyrkimässä koko ajan paremmin esiin.

Asiakkaat antoivat 1980-luvulla helposti palautetta ja ruokia lähetettiin jopa takaisin keittiöön melko helposti. Jaloilla äänestäminen on ollut aina käytössä. Mikäli ravintola ei miellyttä, sieltä lähdetään. Asiakkaiden vaativuus on kasvanut vuosi vuodelta suuremmaksi. Asiakkaiden vaativuus on kasvanut erityisesti tultaessa 2000-luvulle. Asiakkaiden tietous on kasvanut lisääntyneen matkailun myötä, joten vaativuus on ymmärrettävää. 2010-luvulla on hieman epäilty, että onko asiakkaiden suuri vaativuus alkanut määrätä ravintolaruokakulttuuria, mutta kaikki haastateltavista olivat enemmän tai vähemmän sitä mieltä, että

näin ei ole. Olen myös itse samaa mieltä. Ravintoloiden asiakkaat muuttivat tiuhaan mieliteitään ja se on 2010-luvulla vaikuttanut muun muassa fine dining -ravintoloiden käyttämiseen. Asiakkaat, mutta lisäksi ravintoloitsijat ovat alkaneet suosia hieman rennompaa tyyliä. Rennompia ravintoloita on helpompi lähestyä, sillä suomalaiset ovat ravintolakäyttäjinä mielestäni edelleen hieman ”ujoja”. Bistro tyyppisiin ruokaravintoloihin, joissa tarjoillaan fine dining tyylistä ruokaa, on helpompi mennä kuin hienoihin, valkoisilla pöytäliinoilla varustettuihin ravintoloihin.

Asiakkaat ovat olleet kaikkina tutkimuksen vuosikymmeninä pääasiassa 18–30-vuotiaita. Perheet kävivät vielä 1980–1990-luvulla ravintoloissa pääasiassa juhlimisen vuoksi, mutta vuosi vuodelta perheiden käynti ravintoloissa on lisääntynyt ja tullut arkisemmaksi tutkimuksen perusteella. Tutkimuksessa kävi ilmi, että naisista tuli ravintolan asiakkaita 1980-luvulla. Yritysasiakkaat ovat olleet ravintoloiden suurin asiakassegmentti kaikkina vuosikymmeninä, mutta 2000-luvulla yksityiset henkilöt, omalla rahalla maksavat asiakkaat olivat jo aivan normaali näky. 2000-luvulla nuoret alkoivat olla kiinnostuneita gastronomiasta ja 2010-luvulla nuorisoa tapaa paljon ravintoloissa syömässä juomisen sijaan. Parisunnat ovat 2010-luvulla yksi ravintoloiden suurimmasta asiakaskunnasta.

Asiakkaiden alkoholinkäyttö ravintoloissa on vähentynyt vuosikymmenien saatossa. 1980-luvulla ruuan kulutus nousi alkoholin kulutuksen edelle ravintoloissa. Yritysasiakkaiden lounaat olivat kuitenkin muutaman haastateltavan mielestä melko kosteita vielä 1980-luvulla. Kun alkoholin kulutus ravintoloissa oli vähentynyt, alkoi ruuan, palvelun ja elämyksellisyys taso vastaavasti kasvaa 2000-luvulla.

1980-luvulla asiakkaiden mieleen oli pihvit, leikkeet ja ranskanperunoineen, mutta 1990-luvulla asiakkaat oppivat tilaamaan erilaisia menukokonaisuuksia ja useampia ruokalajeja. Eksoottiset ruokalajit ovat lisääntyneet matkailun ansiosta ja ne alkoivat kiinnostaa asiakkaita. 2000-luvulla asiakkaat olivat rohkeampia ja halukkaampia kokeilemaan uusia ruokia ja ravintoloita ja 2010-luvulla asiakkaat nauttivat jo erilaisista yllätyksistä. Moni ei esimerkiksi halua tietää ravintolan ruokalistaa ennakkoon, vaan asiakkaat haluavat, että heidät yllätetään.

1980-luvulla ruokailu oli suomalaisille enemmän tankkaamista, kuin jos vertaa 2010-lukuun. Suomalaiset arvostivat jo 1990-luvulla suomalaisia raaka-aineita, kuten sieniiä, marjoja ja riistaa. 2000-luvulla asiakkaita kiinnostuivat ruuan puhtaus ja terveellisyys sekä tuotantoprosessien eettisyys. Maku, tuoreus, laatu ja aistinautinnot olivat koko ravintola-ruokakulttuurin keskiössä 2000-luvulla. Terveellisyys on korostunut vuosi vuodelta koko ajan enemmän. 2010-luvulla jopa tietous lisäaineista lisääntyi huomasti asiakkaiden kes-

kuudessa. Yhteenvetona voisi siis ajatella, että suomalaisille on aina ollut tärkeää raaka-aineiden puhtaus, turvallisuus, aitous ja maku. Eettisyys on pyrkinyt pinnalle enemmänkin vasta 2000-luvulla ja tänä päivänä sitä pidetään jo erittäin tärkeänä asiana, niin asiakkaiden kuin ravintola-alan työntekijöiden puolesta.

Ravintola-alan työntekijöiden kunnioitus on kasvanut huimasti 1980-luvulta tähän päivään. 1980-luvulla puheet hieman viinaan päin menevistä ravintolatyöntekijöistä ovat historiaa. Kokin työtä arvostetaan siinä missä muitakin ammatteja. Nuoret ja miehet alkoivat hakeutua enemmän alalle 1980-luvulla. Miesten tuleminen alalle oli Suomessa aivan uusi juttu, mutta tänä päivänä ravintola-alalla miehiä näkee melkein enemmän kuin naisia, varsinkin julkisuudessa. Ammattirakenne muuttui 1980- ja 1990-luvulla ja henkilökustannuksia alettiin karsia, monet työnimikkeet poistuivat käytöstä. 1990-luvulla vuokrafirmit tulivat mukaan kuvioihin ja ovat vielä tänäkin päivänä käytettyjä. Kokin suosioon vaikuttivat tiedotusvälineet, jotka toivat myönteistä julkisuutta alalle 1990-luvulta alkaen. Nuoret, jotka alkoivat hakeutua 1980-luvulla alalle, eivät 2000-luvulla välttämättä enää kestäneetkään ravintola-alan työtä, sillä työ on melko raskasta niin fyysisesti kuin henkisesti. 2000-luvulla koulutusta alettiin lisätä sillä henkilökunnan osaaminen ja ammattitaito nähtiin tärkeänä osana hyvää ja kilpailukykyistä asiakaspalvelua. Kokeille oli erittäin tärkeää kehittää omaa ammattitaitoaan koko ajan ja varmistaa sen kehityksen jatkuvuus, mikä ei aikaisempina vuosina ollut välttämättä monelle niin tärkeää. Kokeista on tullut paljon kunnianhimoisempia ja tarkempia. 2000-luvulla, kun asiakkaat olivat kiinnostuneempia ruuasta, siirtyivät myös kokit keskustelemaan saliin asiakkaiden kanssa. Aiemmin kokkeja ei salissa pahemmin nähty vaan he tekivät vain ruuan keittiössä astumatta jalallansaakaan salin puolelle. 2010-luvulla kokit ovat erittäin arvostettuja, mutta palvelujen huono kysyntä on johtanut huonoihin tuloihin. Huonojen tulojen vuoksi erittäin työvoimavaltainen ala on kasvattanut työttömyyttä ja erityisesti maamme tulevaisuuden eli nuorison työttömyyttä. Kokeilla ei ole koskaan ollut suuria palkkaeroja, mikä on toisaalta huono juttu. Mielestäni palkkaerot saisivat olla erilaiset. Hyvälle kokille pitäisi maksaa hieman enemmän kuin taas vähän keskinkertaisemmalle kokille. Se kannustaisi jokaista yrittämään enemmän.

Keittiömestarit ovat tulleet paljon paremmin esille. 1980-luvulla keittiömestareista ei niin edes tiedetty, mutta 2000-luvulla ei oikeastaan muista puhutakaan, kuin keittiömestareista. Heidän vaikutuksensa suomalaisen ravintolaruokakulttuurin eteen on ollut niin suurta, että heistä on syytäkin puhua. Keittiömestarit alkoivat perustaa omia ravintoloita jo 1990-luvulla, mutta vasta 2000-luvulla ne yleistyivät. Keittiömestareiden omat ravintolat ovat olleet todellinen piristysruiske suomalaiselle ravintolaruokakulttuurille. Keittiömestarit, jotka näkyvät paljon julkisuudessa, kuten Tomi Björck, Hans Välimäki ja Henri Alén, ovat omasta mielestäni saaneet ihmiset kiinnostumaan vielä enemmän ruuasta. Asiakkaat va-

litsevat usein ravintoloita keittiömestarin mukaan. Kaikki edellä mainitut herrat näkyvät ja kuuluvat julkisuudessa ja omistavat monia ravintoloita, joihin ihmiset sitten haluavat.

Some käyttäytyminen on noussut 2000-luvulla esille ja 2010-luvulle tultaessa sosiaalisen median käyttö on kasvanut räjähdysmäisesti. Asiakkaat jakavat tietoa ruuasta, ravintoloista ynnä muusta todella nopeasti. Asiakkaat eivät välttämättä ymmärrä, kuinka voimakkaasti jotkut asiat saattavat vaikuttaa. Itsekin käyn paljon ravintoloissa syömässä ja arvostelen ravintoloiden ruokia, palvelua viihtyvyyttä yleisesti koko pakettia, mutta en niinkään sosiaalisessa mediassa. Eteeni ei niin sanotusti paremmista ravintoloista ole tullut vielä yhtäkään niin suurta pettymystä, että olisin lyttänyt ravintolan, sen henkilökunnan tai muun sosiaalisessa mediassa. Ravintola-alan työntekijöiden työnjälkeä ja keittiömestareita arvostellaan todella paljon julkisuudessa. Asiakkailla on nykyään enemmän ymmärrystä ruuasta kuin 1980-luvulla ja jokaiselta löytyy omia mielipiteitä asioista, mutta myös asiakkaiden täytyisi ymmärtää negatiivisten kommenttien, palautteiden ynnä muiden vaikutus ja heidän täytyisi ottaa hieman vastuuta kommentistaan. Ymmärrän, että omia mielipiteitä halutaan tuoda julki esimerkiksi juuri sosiaalisessa mediassa, mutta tavallaan se on outoa, koska mielestäni muiden alojen työntekijöitä, työnjälkeä ynnä muuta ei arvostella niin kuin ravintola-alan.

Elintarviketeollisuuden merkitys ravintoloissa on kasvanut koko ajan 1980-luvulta 2010-luvulle. 1980-luvulla teolliset tuotteet alkoivat tulla keittiöihin, mutta tuotteet eivät olleet vielä erityisen laadukkaita, joten ravintolat harvemmin suosivat niitä. 1990-luvulla teollisuus alkoi toimittaa ravintoloihin lihat valmiiksi leikattuina pihveinä ja leikkeinä. Teollisuuden myötä, ravintolahenkilökuntaa vähennettiin, koska käsityötä ei tarvittu enää niin paljoa. Teollisuus teki yhteistyötä ravintoloiden kanssa, ravintolat testasivat elintarviketeollisuuden tuotteita ja kertoivat sen jälkeen mielipiteensä tuotteesta. 2000-luvulla elintarviketeollisuus voimistui entisestään ja yhteistyö ravintoloiden kanssa oli todella läheistä. Teollisuuden tuotteet alkoivat olla todella laadukkaita ja hyviä. Yksi haastateltavista jopa mainitsi, että usein kokki joutui jopa toteamaan, ettei itse olisi edes osannut tehdä parempaa. Raaka- ja kypsäpakasteleivonnaisten myötä monissa ravintoloissa ei leivottu enää juurikaan. 2010-luvulla teollisuuden tarjonta on lisääntynyt niin paljon, että kokkien ammattitaidon katoamisesta ollaan oltu jopa huolissaan. Osa haastateltavista oli sitä mieltä, että valmistuotteet ovat vaikuttaneet kokkien ammattitaitoon negatiivisesti. Kustannuksiin on alettu kiinnittää niin paljon huomiota, että keittiössä ei enää ole mahdollisuutta pitää paljoa työntekijöitä, joten valmiit tuotteet auttavat huomattavasti työntekoa. Ruuat kuitenkin muokataan itse tehdyn tapaisiksi. Fine dining ravintolat ovat asia erikseen. Siellä ruoka tehdään alusta asti, mutta se vaikuttaa sitten työvoimaan, palkanmaksuun ja työtunteihin.

Jokaisen ravintolan on määriteltävä itse oma jalostusasteensa ja päätettävä kuinka paljon haluaa teollisuuden tuotteita käyttää, yksi haastateltavista sanoi.

Lähiruuan suosimisen yleistyessä 2000-luvulla pientuottajat lisäsivät tarjontaansa ja toivat itseään hyvin esille ja he ovat myös verkostoituneet. Aikaisempina vuosikymmeninä on jouduttu tekemään huomattavasti enemmän työtä sopivien tuotteiden ja toimittajien löytämiseksi, mutta 2000-luvulla niin pientuottajat kuin suuremmatkin alkoivat tehdä ravintoloiden kanssa yhteistyötä. Yhteistyön merkitys on kasvanut 2010-luvulla vielä hurjemmin. Monet ravintolat, erityisesti pienemmät ravintolat saavat lähes päivittäin tuoreet raaka-aineet suoraan ovelle kasvattajien tuomina. Kasvattajat ja viljelijät mainitaan monilla ruokalistoilla, sillä he tekevät mahdolliseksi sen, että kokit voivat valmistaa hyvistä raaka-aineista ruokaa asiakkaille.

Suomalainen ravintolaruokakulttuuri on muovautunut aika pitkälti ulkomaalaisten vaikutteiden kautta. Trendinä on näkynyt uutta ranskalaista keittiötä, fuusiokeittiötä ja muita pienempiä trendejä. Näistä jokainen on vaikuttanut omalla tapaa suomalaiseen ravintolaruokakulttuuriin. Etnisten ruokapaikkojen tuleminen Suomeen 1980-luvulla on tuonut suomalaisille kokeille uusia näkemyksiä asioista. 2010-luvulla pinnalla oleva aasialainen ruoka näkyy monissa paikoissa ja uskotaan, että asia tulee näkymään suomalaisessa ravintolaruokakulttuurissa vielä enemmän tulevaisuudessa.

6.4 Ravintoloiden ruokatarjonta

1980- ja 1990-luvuilla raaka-aineita alettiin saada enemmän ravintoloihin ja niitä uskallettiin myös käyttää enemmän ja erikoisemmilla ruuanvalmistustavoilla. Tähän vaikuttivat 1980-luvulla jyllännyt uusi ranskalainen keittiö, 1990-luvulla ollut fuusiokeittiö sekä liittyminen Euroopan Unioniin. Ruokiin saatiin uusia värejä ja väriyhdistelmiä. Makuun tai raaka-aineiden yhteensopivuuteen ei erityisemmin panostettu vaan tärkeämpää oli annosten ulkonäkö. Uusi ranskalainen keittiö jätti suomalaiseen ravintolaruokakulttuuriin raaka-aineiden kunnioituksen ja uudet valmistustavat, kun kypsennysmenetelmät muuttuivat kevyemmiksi ja nopeammiksi. Raaka-aineiden tuoreutta alettiin korostaa. Fuusiokeittiö taas jätti ravintoloihin eri maanosien makujen yhdistelemisen, kevyen ruuanvalmistustavan sekä aasialaisen ruuan vaikutukset. Euroopan Unioniin liittyminen avasi portit uusien raaka-aineiden saamiseen.

Raaka-aineita alettiin kunnioittaa 1980-luvulla aivan eri tavalla kuin koskaan aikaisemmin. Mitä lähemmäs 2010-lukua on tultu, kunnioitus ja arvostus ovat nousseet koko ajan. 2000-luvulla alkoi erityinen kiinnostus ja kunnioitus suomalaisia lähiraaka-aineita kohtaan. Läh-

tökohtina olivat yksinkertaiset ja selkeät annokset alusta asti itse valmistettuina. Pääraaka-aineen kunnioitus, maku, tuoreus, laatu ja aistinautinnot olivat koko ravintolaruokakulttuurin keskiössä ja niihin panostetaan myös 2010-luvulla. 2010-luvulla lähes jokainen ravintola pyrkii mahdollisuuksien mukaan käyttämään suomalaisia lähialueelta tulevia raaka-aineita. Raaka-aineiden omia makuja ja mehukkuutta opittiin arvostamaan entistä enemmän 1990-luvulla ja sekin on kasvanut koko ajan tärkeämmäksi asiaksi ravintoloitsijoille ja kokeille mitä lähemmäs ollaan tultu 2010-lukua.

1980-luvulla kaupunkiravintoloiden ruokalistat olivat melko laajoja, mutta 1990-luvulle tultaessa niitä supistettiin, paitsi maaseuturavintoloissa, joissa ne olivat 1990-luvulla laajempia kuin 1980-luvulla. 2000-luvulle tultaessa pääruokien määrä oli pienentynyt à la carte – listoilla. Siinä missä pääruokien määrä oli pienentynyt, jälkiruokien osuus listoilla oli kasvanut. 2000-luvulla alku-, pää- ja jälkiruokia listattiin suunnilleen saman verran ja se oli mainittava muutos. Listoja supistettiin, jotta varastokiertoa saatiin nopeutettua ja esivalmistelua ja hävikkiä vähennettyä. Osa ravintoloista on luopunut kokonaan ruokalistoista 2010-luvulla, sillä monesti menu muuttuu päivittäin. Ruokalistat ovat suppeita niissä ravintoloissa, joissa ruokalistoja käytetään.

Ruokalistat ovat aina olleet Suomessa melko selkeitä, mutta muuten muutoksia on tullut aika paljon. 1980-luvulla ruokalistat olivat ulkoasultaan arkisia ja yksinkertaisia. Ruokalistoilta ei käytetty enää paljoakaan annosnimiä, kuten esimerkiksi Walewska. 1990-luvulla listat olivat tehty erilaisia materiaaleista ja ne saattoivat olla minkä muotoisia tahansa. Listoilla näkyi huumoria, tuttavallisuutta, puhekieltä ja ruuan raaka-aine sisältöä merkittiin erilaisilla symboleilla. Joidenkin ravintoloiden ruokalistoilla näytettiin erilaisia kuvia muun muassa raaka-aineista. 2000-luvulla listat olivat mielenkiintoisen näköisiä kun erilaisten materiaalien, muotojen ja värien käyttö lisääntyi. Ruokalistoilla mainittiin raaka-aineiden alkuperä sekä erityisruokavaliot merkittiin. 2010-luvulla annoksista saatetaan kertoa pelkästään pääraaka-aine sekä sen alkuperä. Etuliitteitä luomu- ja lähi- käytetään aina, kun siihen on mahdollisuus. Raaka-aineen tuottajan nimi on alettu mainita monesti, erityisesti niissä ravintoloissa, jotka korostavat lähiruuan merkitystä.

1980-luvun ruokalistakielissä löytyi paljon erilaisia mielipiteitä, joidenkin mielestä suomenkieli oli syrjäyttänyt muut kielet ja ranskankieli oli katoamassa kokonaan. Yleistä oli kuitenkin, että listat kirjoitettiin ensin suomeksi ja ruotsiksi, jonka jälkeen tuli englanti ja ranska. 1990-luvulla ruokalistakielenä oli suomi, ruotsi ja englanti sekä pääkaupunkiseudulla ja idässä päin käytettiin myös venäjänkieltä. 2000- ja 2010-luvulla listat kirjoitetaan paikasta riippuen eri kielillä. Suomenkieli on pääasiassa ainut kieli, mutta monista paikoista löytyy erikseen esimerkiksi ruotsin-, englannin- ja venäjäksi kielen lista. Idässä venäjänkieli on

korvannut ruotsinkielen. Ranskakieli on kadonnut lähes kokonaan lukuun ottamatta muutamia ravintoloita.

À la carte listoissa on ollut jokaisena vuosikymmenenä valmiita noin kolmen – viiden ruokalajin valmiita menukokonaisuuksia, joissa on usein viinit mukana. Keittiömestarilla on ollut aina oma suosituslista, jota asiakkaalle on suositeltu. Menut ovat helpottaneet keittiön työtä, kun samat annokset on voitu valmistaa esimerkiksi koko ryhmälle. Ruokalistoilla näkyi paljon erilaisia teemaviikkoja. Teemana saattoi olla jokin maa, maanosa tai raaka-aine. Teemaviikot ovat olleet jokaisella vuosikymmenellä käytössä.

Vuosikymmenillä 1980–2000 ruokalistoilla oli selkeästi kirjoitettu tiettyjä annoksia nimillä. Alkuruokalistoilla näkyi 1980-luvulla esimerkiksi ankkaterriini ja silakka tartar, 1990-luvulla caesar-salaatti ja tatticappuccino sekä 2000-luvulla härkäcarpaccio ja ankkarillette. Tultaessa 2010-luvulle annoksia ei enää nimetä monissakaan ravintoloissa. Ruuista mainitaan monesti vain raaka-aineet ja jokainen ravintola tekee niistä omanlaistansa ruokaa, konseptinsa ja tyylinsä mukaan. Ruokalistoilla ei välttämättä enää törmää samoihin annoksiin eri ravintoloissa. Ruokien muutoksista vuosikymmenien aikoina on taulukko liitteenä (liite 2). Ravintoloissa suositaan samoja sesonkien mukaisia raaka-aineita, mutta monesti ravintolat valmistavat niistä täysin erilaisia annoksia vaikka valmistustavat ovatkin samantyyppisiä. Teemaviikkoja on pidetty ravintoloissa jo 1980-luvulla ja ne ovat edelleenkin suosittuja, niin kuin aiemmin jo mainittiin. Yhdistäviä tekijöitä ravintoloissa on juurikin sesonkien mukaiset teemaviikot kuten esimerkiksi parsaviikot. Jokaisella ravintolalla on kuitenkin oma tyylinsä ruualle, eikä kaikissa ravintoloissa ole esimerkiksi tietty parsakeitto tai parsarisotto, joka olisi tavallaan trendi.

7 Yhteenveto

Tämän tutkimuksen perusteella voidaan todeta että skandinaavisuus ja sesonkiruoka sekä lähi- ja luomuruoka tulevat olemaan pinnalla myös tulevina vuosina. Skandinaavisuus on tullut luultavasti jäädäkseen ja yksinkertaiset raaka-aineet sekä puhtaat ja selkeät maut vahvistuvat tulevaisuudessa. Aasialainen keittiö tulee korostumaan entisestään suomalaisessa ravintolaruokakulttuurissa ja siitä tulee entistä korkeatasoisempaa. Katukeittiöt tulevat lisääntymään myös Suomessa. Kasvisruokailu lisääntyy valtavasti ja ruuan vaikutukset ihmisten terveyteen tulevat näyttelemään yhä suurempaa osaa myös ravintolaruokakulttuurissa. Teollisuus tulee tekemään entistä parempia tuotteita ravintoloille ja sisäelinten tarjoaminen nousee uudelleen trendiksi, koska ymmärretään paremmin kokoruhon käyttämisen periaate. Toimitaan yhä eettisemmin ja ruokahävikkiä vähennetään kaikin tavoin. Keittiötekniikka tulee kehittymään yhä voimakkaammin ja ruuanvalmistuksen kemia kehittyy. Vanhojen, perinteisten valmistustapojen ja ruokalajien ”uudelleen löytäminen” ja kehittäminen alkaa nostaa päätään. Ruokailuhetket rentoutuvat ravintoloissa ja palveluun sekä tarjoiluun aletaan kiinnittää enemmän huomiota, sillä sen merkitys tulee entisestään korostumaan. Kokit ja keittiömestarit tulevat luomaan entistäkin tiiviimpää suhdetta asiakkaisiin kertomalla, opastamalla ja näyttämällä ravintolaruuan valmistuksen saloja.

Aloitin opinnäytetyön kirjoittamisen lokakuussa 2014 ja työni valmistui toukokuussa 2015. Pysyin erinomaisesti aikataulussa ja itseasiassa opinnäytetyöni valmistui aiemmin, kuin mitä opinnäytetyösuunnitelmaani olin kirjoittanut. Kun olin kirjoittanut lähes puolet tietope-
rustasta, minulle ehdotettiin, että kirjoittaisin työni vetoketjumallilla. Minun oli erittäin vaikea aluksi ymmärtää, mitä minun kuuluisi tehdä, sillä en löytänyt mistään vetoketjumallilla kirjoitettuja opinnäytetöitä, jotka olisivat auttaneet minua sisäistämään asian. Jossain vaiheessa asia kuitenkin selkeni minulle ja kirjoittaminen alkoi taas sujua. Opinnäytetyöprosessi oli melko työläs ja raskas, erityisesti lopussa. Suomalaisen ravintolaruokakulttuurin tutkiminen on melko laaja aihe, vaikka rajasinkin sen käsittelemään pääasiassa ruokaa. Yhteenvetojen tekeminen oli luultavasti kaikista vaikeinta, koska asiaa oli niin paljon.

Tavoitteenani oli tehdä mahdollisimman kattava tutkimus ja mielestäni onnistuinkin siinä melko hyvin. Olisin halunnut haastateltavia mahdollisesti muutaman lisää, mutta se olisi tarkoittanut aivan valtavasti lisätyötä. Toisaalta neljän henkilön haastattelu oli jo erittäin kattava, joten olisiko enempää haastateltavia tarvittu? Neljän haastateltavan asiantuntemus alalta on erittäin korkea ja koen, että tutkimuksen tulokset ovat luotettavia. Työ oli todella mielenkiintoinen ja se antoi valtavasti uutta tietoa minulle, mikä on positiivinen asia

urani kannalta. Niin kuin aiemminkin on mainittu, täytyy tietää menneisyys, jotta voi luoda tulevaisuutta. Olen oppinut suomalaisesta ravintolaruokakulttuurista sekä suomalaisesta ruokakulttuurista tämän matkan aikana todella paljon ja olen iloinen, että tein tutkimuksen juuri tästä aiheesta.

Jatkotutkimusaiheita olisi moniakin. Ensinnäkin aihetta voisi tutkia vieläkin syvempää. Siihen voisi liittää alkoholi- ja tapakulttuurin ja tulevaisuuden trendejä voisi tutkia tarkemmin. Suomalaisille kuluttajille voisi myös tehdä tutkimuksen siitä, miten he kokevat suomalaisen ruokaravintolakulttuurin ja mitä se heille merkitsee. Olisin erittäin innokas jatkamaan tutkimusta, mikäli minulla siihen aikaa ja intoa joskus tulevaisuudessa riittää, ehkä mahdollisissa jatko-opinnoissa.

Lähteet

Alho, A. 7.3.2015. Keittiömestari. Haastattelu. Helsinki.

Arosilta, H-M. 2014. Tällaisia ovat ravintoloiden suosituimmat annokset – yhä harvempi tilaa pihvin. Luettavissa: <http://www.ruokala.net/ajankohtaista/tallaisia-ovat-ravintoloiden-suosituimmat-annokset-yha-harvempi-tilaa-pihvin/1288705055082>. Luettu: 8.5.2015.

Catani, J. 2014. Syömään vai drinkille?: Suomalaista ravintolakulttuuria. Otava. Helsinki.

Ekola, K. 30.3.2015. Keittiömestari. Haastattelu. Alahärmä.

Elo-säätiö 2014a. Villiruoka. Luettavissa: <http://www.elo-saatio.fi/index.php?k=18642>. Luettu: 27.11.2014.

Elo-säätiö 2014b. Elo-säätiön tausta ja toiminta. Luettavissa: <http://www.elo-saatio.fi/elosaation-tausta-ja-toiminta>. Luettu: 3.2.2015.

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. Tunnethan Oivan?. Yleistä Oivasta. Luettavissa: <https://www.oivahymy.fi/portal/fi/tunnethan+oivan-/yleista+oivasta/>. Luettu: 24.4.2015.

Hiltunen, S. & Tanttu, T. 2006. Helsinki menu. Suomalaisen ruokavuoden parhaat mestarien tapaan. Tammi. Helsinki.

Hirsjärvi, S., Remes P. & Sajavaara, P. 2009. Tutki ja kirjoita. Tammi. Helsinki.

Joki, N. 2014. Ravintolat tarpovat ruokatrendien suossa: ”Vegaani jos tulee syömään niin ollaan aika heikoilla”. Luettavissa: http://yle.fi/uutiset/ravintolat_tarpovat_ruokatrendien_suossa_vegaani_jos_tulee_syomaan_niin_ollaan_aika_heikoilla/7466305. Luettu: 7.1.2015.

Järvensivu, A., Nikkanen, R. & Syrjä, S. 2014. Työelämän sukupolvet ja muutoksissa pärjäämisen strategiat. Yliopistopaino Oy – Juvenes. Tampere.

Kananen J. 2014. Laadullinen tutkimus opinnäytetyönä. Miten kirjoitan kvalitatiivisen opinnäytetyön vaihe vaiheelta. Jyväskylän ammattikorkeakoulu. Jyväskylä.

Kiiski, p. 2013. Uusi ravintolatrendi – tuppisuiden suomalaisten painajainen. Luettavissa: <http://www.makuja.fi/artikkelit/1715865/ajankohtaista/uusi-ravintolatrendi-tuppisuiden-suomalaisten-painajainen/>. Luettu: 17.4.2015.

Kolmonen, J. 2003. Suomalaisen ruoan identiteetti. Teoksessa Lehtinen, M., Peltonen, H. & Talvinen, P. Mestarikokin käsikirja. s. 19-20. WSOY. Helsinki.

Lax, K.16.2.2015. Keittiömestari. Haastattelu. Vaasa.

Lehtinen, A. 14.3.2014. Katuruokaa – Siellä, täällä, tuolla!. Luettavissa: <http://aromilehti.fi/blogi/2014/03/katuruokaa-siella-taalla-tuolla/>. Luettu: 16.1.2015.

Lindgren, R. 2013. Royal Family. Kertomus helsinkiläisistä huippuravintoloista ja niiden ihmisistä. Suomalaisen kirjallisuuden seura. Helsinki.

Lindgren, C. 2010. Kiehuu!: Uusi suomalainen keittiö. Otava. Helsinki.

Lindgren, C. & Tallberg, S. 2012. Koivunmahlaa ja kaviaaria. Readme.fi. Helsinki.

Maa- ja Metsätalousministeriö 2014. Lähiruokaa – totta kai!. Luettavissa: <http://www.mmm.fi/fi/index/etusivu/lahiruoka.html>. Luettu: 29.4.2015.

MaRa 2014a. Matkailu- ja ravintolapalvelujen kysyntä jyrkässä laskussa. Luettavissa: <http://www.mara.fi/matkailu-ja-ravintolapalvelujen-kysynta-jyrka/>. Luettu: 13.1.2015

MaRa2014b. Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry: Edustuskulujen verovähennysoikeuden palauttaminen erinomainen päätös. <http://www.mara.fi/matkailu-ja-ravintolapalvelut-mara-ry-edustus/>. Luettu: 11.2.2015.

MaRa 2014c. MaRan jäsenkysely: Ravintolapäivä vähentää ravintoloiden myyntiä selvästi. Luettavissa: <https://www.mara.fi/maran-jasenkysely-ravintolapaiva-vahentaa-rav>. Luettu: 14.1.2015.

Maulavirta, M. 2010. Kehitys vie puhtaampaan, aidompaan ruokaan. Teoksessa Lindgren, C. Kiehuu! Uusi suomalainen keittiö, s. 283–284. Otava. Helsinki.

Mertanen, E. 2007. Ravintolaruoka asiakkaiden, ravintolakeittiön ja ravitsemuksen näkökulmasta. Jyväskylän yliopistopaino. Jyväskylä.

Metos Group 2013. Suomen Michelin-tähtiravintolat 1987–2014. Luettavissa: <http://www.metosgroup.com/suomen-michelin-ravintolat-tahdet-1987-2014/>. Luettu: 29.4.2015.

Mettänen, H. 2015. Hans Välimäki huippuravintoloiden sulkubuumista; ”Masentavaa”. Luettavissa: <http://www.makuja.fi/artikkelit/4686894/ajankohtaista/hans-valimaki-huippuravintoloiden-sulkubuumista-masentavaa/>. Luettu: 25.2.2015.

Mitjonen, J. 2015. Nyt painotetaan ruuan luonnonmukaisuutta – ”Herätykselliset ruokavaliot jäävät vähemmälle”. Luettavissa: <http://www.hs.fi/ruoka/a1305912666329?ref=hs-art-lue-seuraavaksi-1>. Luettu: 7.1.2015.

Moilanen, K. 2014. Huippuravintolat hakevat entistä rennompaa tyyliä. Luettavissa: <http://www.hs.fi/kaupunki/a1418365763980>. Luettu: 13.1.2015.

Molecularrecipes.com. 2014. What is Molecular Gastronomy? Luettavissa: <http://www.molecularrecipes.com/molecular-gastronomy/>. Luettu: 25.4.2015.

Måndag. Fill the gab. Luettavissa: <http://mandag.fi/fill-the-gap/>. Luettu: 14.4.2015.

Mäkelä, E. & Sillanpää, M. 2000. Talon Tapaan Suomalaisten keittiömestarien 50 vuotta. Tammi. Helsinki.

Mäkelä, E. 2003. Ruoan trendit, ajan kuva. Teoksessa Lehtinen, M., Peltonen, H. & Talvinen, P. Mestarikokin käsikirja. WSOY. Helsinki.

Mäkelä, J., Palojoki, P. & Sillanpää, M. 2003. Ruisleivästä pestoon. Näkökulmia muuttuvaan ruokakulttuuriin. WSOY. Helsinki.

Nelimarkka, N. 2010. Edelläkävijäravintolat ammentavat makuja omilta palstoiltaan. Luettavissa: <http://www.ruokatieto.fi/uutiset/edellakavijaravintolat-ammentavat-makuja-omilta-palstoiltaan>. Luettu: 18.11.2014.

Niemiö, J. 1.4.2015. Keittiömestari. Haastattelu. Tampere.

- Peltoniemi, A. & Varjonen, J. 2011. Ravintoloiden ruokapalveluiden alv-alennus ja hintakehitys vuonna 2010. Luettavissa: https://helda.helsinki.fi/bitstream/handle/10138/152343/Ravintoloiden_ruokapalveluiden_alv-alennus_ja_hintakehitys_vuonna_2010.pdf?sequence=1. Luettu: 14.4.2015.
- Saari, K. 2010. Uusi aika vaatii uutta näkemystä ja tasapainoista kehitystä. Teoksessa Lindgren, C. Kiehuu! Uusi suomalainen keittiö, s. 279. Otava. Helsinki.
- Sillanpää, M. 2002. Säännöstelty huvi: Suomalainen ravintola 1900-luvulla. Suomalaisen kirjallisuuden seura. Helsinki.
- Suomen Keittiömestarit ry. 2015. Tietoa meistä. Luettavissa: <http://chefs.fi/tietoa-meista/>. Luettu: 27.1.2015.
- Tapscott, D. 2010. Syntynyt digiaikaan – sosiaalisen median kasvatit. WSOY pro. Helsinki
- Taste of Finland. Taustaa. Luettavissa: <http://www.tasteoffinland.fi/fi/lisatietoja/taustaa>. Luettu: 3.2.2015.
- Tienari, J. & Piekkari, R. 2011. Z ja epäjohtaminen. Talentum. Helsinki.
- Tuominen, P. 2014. Keittiömestari tyrmää fine diningin kuoleman: ”miksi suomalaiset maksavat huonosta palvelusta?”. Luettavissa: <http://www.makuja.fi/artikkelit/4649322/ajankohtaista/keittiomestari-tyrmaa-fine-diningin-kuoleman-miksi-suomalaiset-maksavat-huonosta-palvelusta/>. Luettu: 25.2.2015.
- Tuominen, T. 30.10.2014. Survival of the fit chef. Ruokatrendit. Luettavissa: <http://blogbook.fi/survivalofthefitchef/ruokatrendit/>. Luettu: 2.1.2015.
- Turtia, K. 2009. Gastronomian sanakirja. Otava. Helsinki.
- Vainio, J. 25.12.2014. Puhtaita makuja ja katuruokaa. Luettavissa: <http://finnland-institut.de/fi/cool/blog/die-skandinavische-kueche/>. Luettu: 15.1.2015.
- Vesterinen, P. & Suutarinen, M. 2011. Y-sukupolvi työ(elämä)ssä. JTO-palvelut Oy. Kirkkonummi

Viitasaari, A. 2006. À la carte: ravintolaruokien historiaa. WSOY. Helsinki.

Välimäki, H. 2010. Jo ensi vuotta on vaikea ennakoida. Teoksessa Lindgren, C. Kiehuu! Uusi suomalainen keittiö, s. 280–282. Otava. Helsinki.

Liitteet

Liite 1. Teemahaastattelun haastattelurunko

Haasteltavan esittely:

Mikä sai sinut valitsemaan uran ravintola-alalla?

1980-luku

ravintolaruokakulttuurin suunta ja muutokset 1980-luvulla

- Ravintoloiden maine ruuan näkökulmasta
- Millainen oli mielestäsi muiden ihmisten suhtautuminen ravintola-alalla, lähinnä keittiössä, työskenteleviin ihmisiin?
- Vaikuttiko ” uusi ranskalainen keittiö” tapaasi työskennellä, jos kyllä, niin miten?

Ravintolaruokakulttuuriin vaikuttaneet tekijät

- Voitko mainita ravintolaruokakulttuuriin vaikuttaneita henkilöitä ja miten he siihen vaikuttivat?
- Millaiset olivat tiedotusvälineet noihin aikoihin ja miten ne vaikuttivat ravintolaruokakulttuuriin?
- Kerro jotain asiakkaista ja heidän kulutustottumuksistaan ravintolassa ruokailun näkökulmasta?

Ravintoloiden ruokatarjonta

- Millaista ruokatarjonta oli tuolloin, millaisia ruokia valmistettiin?
- Millaisia valmistustapoja käytettiin?
- Mitkä ja millaiset raaka-aineet olivat suosittuja
- Millaisia olivat à la carte listat ja menyyt ja miten ruuat laitettiin tarjolle?

Mikä oli mielestäsi parasta ja mikä huonointa tällä vuosikymmenellä?

Mitä muuta mainittavaa tällä vuosikymmenellä tapahtui?

1990-luku

ravintolaruokakulttuurin suunta ja muutokset

- Vaikuttiko fuusiokeittiö tapaasi työskennellä, jos kyllä niin miten?
- Kerro ravintolan keittiön teknisestä kehittämisestä?
- Millaisena koit ravintolassa työskentelemisen tällä vuosikymmenellä?

Ravintolaruokakulttuuriin vaikuttaneet tekijät

- Miten lama mielestäsi vaikutti ravintolaruokakulttuuriin?
- Millaiset olivat EU:n vaikutukset ravintolaruokakulttuuriin?
- Millaiset olivat tiedotusvälineet ja niiden vaikutukset ravintolaruokakulttuuriin?
- Kerro jotain asiakkaista ja heidän kulutustottumuksistaan ravintolassa ruokailun näkökulmasta?

Ravintoloiden ruokatarjonta

- Millaista ruokatarjonta oli tuolloin ja millaisia ruokia valmistettiin?
- Millaisia valmistustapoja käytettiin ja miten ruuat valmistettiin?
- Mitkä ja millaiset raaka-aineet olivat suosittuja?
- Vaikuttiko teollisuus ravintolaruokaan, jos kyllä, niin miten?
- Millaisia olivat à la carte listat ja menyyt ja miten ruuat laitettiin tarjolle?

Mikä oli mielestäsi parasta ja mikä huonointa tällä vuosikymmenellä?

Mitä muuta mainittavaa tällä vuosikymmenellä tapahtui?

2000-luku

ravintolaruokakulttuurin suunta ja muutokset

- Mitä sinulle merkitsivät ”kotimaisuus, lähiruoka ja selkeät raaka-aineet”?
- Vaikuttiko pientuottajat tapaasi toimia, jos kyllä, niin miten?
- Miten ”raaka-aineiden jäljitettävyys ja ruuan alkuperä” mielestäsi vaikuttivat tällä vuosikymmenellä ravintolaruokaan?

Ravintolaruokakulttuuriin vaikuttaneet tekijät

- Millaisessa roolissa ns. ”keittiömestari vetoiset ravintolat” mielestäsi olivat ja miten ne vaikuttivat sinun tapaasi työskennellä?
- Miten sosiaalinen media ja tiedotusvälineet mielestäsi vaikuttivat ravintolassa ruokailuun?
- Kerro jotain asiakkaista ja heidän kulutustottumuksistaan ravintolassa ruokailun näkökulmasta?
-

Ravintoloiden ruokatarjonta

- Millaista ruokatarjonta oli tuolloin ja millaisia ruokia valmistettiin?
- Millaisia valmistustapoja käytettiin ja miten ruuat valmistettiin?
- Mitkä ja millaiset raaka-aineet olivat suosittuja?
- Vaikuttiko teollisuus ravintolaruokaan, jos kyllä, niin miten?
- Millaisia olivat à la carte listat ja menyyt ja miten ruuat laitettiin tarjolle?

Mikä oli mielestäsi parasta ja mikä huonointa tällä vuosikymmenellä?

Mitä muuta mainittavaa tällä vuosikymmenellä tapahtui?

2010-luku

ravintolaruokakulttuurin suunta ja muutokset

- Onko asiakkaiden vaativuus mielestäsi alkanut määrätä ravintolaruokakulttuurin suuntaa, jos kyllä, niin miten?
- Millaisena näet suomalaisten ruokaravintoloiden tason tällä vuosikymmenellä?
- Miten ”Skandinaavinen keittiö” on vaikuttanut tapaasi toimia?
- Miten ”Uusi suomalainen keittiö” on vaikuttanut tapaasi toimia?
- ”Rajoja rikotaan, ruokia uudistetaan, suolaista ja makeaa sekoitetaan”, miten näet nämä trendit?
- Mitä sinulle merkitsee ”ravintolaruokailussa kaikki aistit käyttöön” ja miksi tällainen trendi on mielestäsi syntynyt?

Ravintolaruokakulttuuriin vaikuttaneet tekijät

- Miten ”terveellisyys ja lisäaineet” ovat mielestäsi vaikuttaneet ravintolassa valmistettaviin ruokiin?
- Mitä kasviruoka merkitsee sinulle ja miten näet sen tulevaisuuden?
- Mikä on mielipiteesi Street foodista ja Pop-up-ravintoloista?
- Mitä ja millaisia ovat sosiaalisen median ja muiden tiedotusvälineiden hyvät ja huonot vaikutukset ravintolaruokakulttuurin kehittymiseen?

Ravintoloiden ruokatarjonta

- Millaista ruokatarjonta on ollut tällä vuosikymmenellä ja millaisia ruokia on valmistettu?
- Millaisia valmistustapoja on käytetty ja miten ruuat on valmistettu?
- Mitkä ja millaiset raaka-aineet ovat olleet suosittuja?
- Onko teollisuus vaikuttanut ravintolaruokaan, jos kyllä, niin miten?
- Millaisia à la carte listat ja menyyt ovat olleet ja miten ruuat on laitettu tarjolle?

Mikä on ollut mielestäsi parasta ja mikä huonointa tällä vuosikymmenellä?

Mitä muuta mainittavaa tällä vuosikymmenellä tapahtui?

Mitä uskot, että ravintolaruokakulttuurissa tulee tapahtumaan vuoteen 2020 mennessä?

Millä tavalla aiot itse vaikuttaa ravintolaruokakulttuurin kehittymiseen?

Kiitos sinulle arvokkaista kommentteistasi!

Liite 2. Ruokatarjonnan muutokset eri vuosikymmeninä

ALKURUUAT

1980	1990	2000	2010
Graavilohi Tar tar (silakka, lohi, liha, kasvis) Terriinit (Kala, ankk, lammas) Katkarapusalaatti kalalautanen metsäsieni- ja katkarapukeitto Graavihärkä (Ulko- ja sisäfilee, poro) Taikinoituidut keitot	Graavilohi ja mäti Paistettu ankk Carpaccio (Liha, kala) Caesarsalaatti kalalautanen Tatticapuccino, rapukeitto mozzarella- ja vuohenjuusto ohuet keitot	Ballotine Rillette Carpaccio (Liha, kala, kasvis) Caesar-salaatti ja muut salaattit Pastrami (nauta) Metsäsienikeitto Parsa Sapokset	Tar tar Sienet Mäti Maa-artisokka Porkkana Kukkakaali Siika, kuha Parsa

LIHARUUAT

1980	1990	2000	2010
Nauta Lammas Poro Coeur de filet Pippuripihvi, entrecote Oskarin- ja Wieninleike Mununainen, kateenkorva Demi-glace (tyrni, aprikoosi) Viinikastikkeet sienikastikkeet Maustevoit	Nauta Lammas Poro Karitsanpaisti Pippuripihvi Vasikanseläke Demi-glacea (marjat) Pitsa	Nauta, kyyttö Lammas Poro, riista Karitsanpotka Eri ruhonosat Hampurilaiset Sisäelimet Karhu Madeira- ja punaviinikastike Béarnaiskastike Demi-glace	Nauta Karitsa Poro, riista Possu, hevonen Biisoni Halvat ruhonosat Viinikastikkeet

LINTURUUAT

1980	1990	2000	2010
Riekk, sorsa Fasaani, ankk Ankan- ja hanhen maksa Kana Kastikkeissa appelsiini, mango, marjat	Riekk, sorsa Ankk, peltopyy Broileri Helmikana Kastikkeissa alkoholi ja marjat	Ankk Broileri Ankkaconfit Ankkarillette Kastikkeissa lakritsa, tähtianis ja raparperi	Broileri Helmikana Ankk

KALARUUAT

1980	1990	2000	2010
Kuha, Siika Meriantura, merilohi Ahven, silakka Konjakk-kermakastike Sienikastike Viinikastikkeet Beurre blanc Tartar- ja rémouladekastike	Kuha, siika Lohi, kampela Ahven, silakka Merikrotti, tonnikala Vaahtokastike Viini- ja marjakastikkeet Beurre blanc Kookoscurrykastike	Kuha, siika Lohi, kampela Nieriä, turska, hauki Särki, lahna, ruijanpallas Miekkakala, ravut Viini- ja marjakastikkeet Beurre Blanc Kookos-currykastike	Kuha, siika Lohi, kampela Hauki, lahna Tonnikala Ahven, särki, silakka

KASVIRUUAT

1980	1990	2000	2010
Pihvit, teriinit Sieniruukut Ranskanperunat, röstiperunat Perunasose Juusto- ja hollannin kastike Sienikastike	Pateet, vihannesmedaljongit Sienipaistokset Kermaperunat Uuni- ja lohkoperunat Tomaatti- ja hollanninkastike Sienikastike ja yrtiljy	Monipuoliset kasviset Siitakesienet, peruna, pavut Perunapyree Tofujuusto, yrtil Tomaatti- ja hollanninkastike Sieni- ja juustokastike	Sienet Maa-artisokka, kukkakaali Punajuuri Palsternakka Peruna, porkkana Marjat, yrtil Villiyrtit

JÄLKIRUUAT

1980	1990	2000	2010
Suklaa Tuorejuusto Eksoottiset hedelmät Marjat (myös kastikkeissa) Jäätelöt, sorbetit Juustot Kreppit Parfeet	Suklaa Kerma Eksoottiset hedelmät Marjat Kakut, kohokkaat Juustot Leivokset, tortut Kuusenkerkkä Terva	Suklaa Mousse Suklaafondant Marjat Juustot	Suklaa Omena, marjat Lakritsa, salmiakki Toffee Juustot Punajuuri Peruna, porkkana, Panna cotta Posset