

Ulla Kolehmainen

”LAIVA ON LASTATTU LÄHIRUOALLA”

Lähiruoka-menujen kehittäminen

Opinnäytetyö

2017



**Kaakkois-Suomen
ammattikorkeakoulu**

Tekijä/Tekijät	Tutkinto	Aika
Ulla Kolehmainen	Restonomi (AMK)	Marraskuu 2017
Opinnäytetyön nimi		47 sivua 7 liitesivua
"Laiva on lastattu lähiruoalla" Lähiruokamenujen kehittäminen		
Toimeksiantaja		
Laivayhtiö Otukka OY		
Ohjaaja		
Eeva Koljonen		
Tiivistelmä		
<p>Tämä opinnäytetyö oli tilaustyö lähiruokamenujen kehittämisestä Laivayhtiö Otukka Oy:lle. Työn tavoitteena oli kehittää lähiruokapainotteiset Savonlinnan seudun ruokaperinteitä kunnioittavat pikaruoka- ja noutopöytä menut 10–100 hengelle. Menuissa tuli ottaa huomioon savolaiset ruokaperinteet ja laktoosittomat ruokavaliot.</p> <p>Työ toteutettiin toiminnallisena opinnäytetyönä, jossa tutkimuksellinen osuus koostui aineistonhankintamenetelminä käytetyistä selvityksistä eli kyselyistä. Kyselyt laadittiin Webropol-työkalulla. Kyselyjä tehtiin yhteensä kolme kappaletta: yksi alkukartoituskysely, yksi tuotetestauskysely ja yksi uuden menun onnistumisen selvittämiseksi. Kyselyihin vastattiin QR-koodin tai sähköisen linkin kautta. Kyselyissä hyödynnettiin myös sosiaalista mediaa. Aineistonhankinnassa käytettiin edellä mainittujen selvitysten lisäksi myös sekundäärisiä aineistonkeruumenetelmiä, kuten kirjoja ja videoleikkeitä.</p> <p>Kehittämistyössä kehitettiin kaksi lähiruokapainotteista menua resepteineen ja ostohintalaskelmineen teema- ja tilausristeilyjä varten sekä yksi pikaruokamenu päivittäiseen maisemaristeilytarjoiluun. Reseptit laadittiin kymmenelle hengelle sopiviksi Excel-pohjaisille annoskorteille, josta reseptit olisi helppo muuttaa suuremmalle asiakasmäärälle sopiviksi. Reseptit soveltuvat laktoosittomaan ruokavaliioon. Resepteistä ja valmistusohjeista laadittiin annoskortit tasalaatuisuuden varmistamiseksi. Annoskortteihin laadittiin ostohintalaskelmat hinnoittelua varten. Annoskorteista koottiin keittiöhenkilökuntaa varten kansio, josta menujen reseptit ja työohjeet ovat saatavilla.</p>		
Asiasanat		
lähiruoka, perinneruoka, ruokalistasuunnittelu, hankintatoimi, tuotekehitys		

Author (authors)	Degree	Time
Ulla Kolehmainen	Bachelor of Hospitality Management	November 2017
Thesis title "The ship is loaded with local food" Developing local food menus		47 pages 7 pages of appendices
Commissioned by Shipping company Otukka Oy		
Supervisor Eeva Koljonen		
Abstract <p>The aim of this thesis was to develop menus for Laivayhtiö Otukka Corporation. The commissioner wished for fast food and buffet menus for 10-100 customers that would be based on local food and food traditions of Savonlinna region. One of the priorities to consider was Savonian food culture together with lactose-free diets.</p> <p>The study was executed as a functional thesis, where the scientific approach was mostly based on obtained reports and questionnaires. The questionnaires were made with Webropol-questionnaire tool. The obtained data has covered all three criteria for the menu: starters, product evaluation and menu success rating. The access to the questionnaires was provided with a QR-code or a web-based link. Social media was also utilized in questionnaires. Material was also collected using literature and video materials.</p> <p>The result of the process was the development of two local food menus, with the recipes and cost estimation to be used on thematic and private cruises, as well as a fast food menu to be used on daily sightseeing cruises. The recipes were created for ten people using Excel program. The recipes are easily adjustable for larger groups, as well. The recipes are suitable for lactose-free diets. The recipes were stored into one file to be used by the kitchen staff.</p>		
Keywords local food, traditional food, menu planning, purchasing, product development		

SISÄLLYS

1	JOHDANTO.....	6
2	KEHITYSTYÖN TAUSTAT JA TAVOITE.....	6
2.1	Kehitystyön lähtötilanne.....	6
2.2	Työn tavoitteet.....	7
2.3	Tilaaajayritys.....	7
3	LÄHI- JA PERINNERUOKA.....	10
3.1	Lähiruoka.....	10
3.2	Villiruoka.....	12
3.3	Savolaiset ruokaperinteet sekä perinneruoat.....	14
3.4	Lisäarvo.....	16
4	IDEASTA TOTEUTUKSEEN.....	17
4.1	Tuotekehitys.....	17
4.2	Messu- ja yritysvierailut tiedonlähteinä.....	20
4.3	Kirjalliset aineistot.....	21
4.4	Kyselyt eli selvitykset aineistonkeruumenetelmänä.....	23
4.5	Tasalaatuisuutta ruokalistasuunnittelulla.....	28
4.6	Hankintatoimen vaikutus kehitystyön raaka-ainevalintoihin.....	31
4.7	Raaka-aineiden hankinta.....	32
4.8	Annoskortit sekä niiden tallentaminen.....	34
4.9	Hinnoittelu ja katelaskelma.....	35
4.10	Ohjekansio kehittämistyön tuloksena.....	36
5	LAIVA ON LASTATTU LÄHIRUOALLA MENUT.....	36
5.1	Kapyysin Fast Food -menu.....	36
5.2	Suomi 100 -menu.....	38
5.3	Laivamestarin Lähiruokamenu.....	39
5.4	Jatkokehitysideoita.....	40
6	POHDINTAA.....	43

LIITTEET

Liite 1. Alkukartoituskysely

Liite 2. Makkaratetauskysely

Liite 3. Kysely menun onnistumisen kartoittamiseksi

Liite 4. Kapyysin Fast Food menu

Liite 5. Suomi 100-menu

Liite 6. Laivamestarin Lähiruokamenu

1 JOHDANTO

Tämä raportti on osa opinnäytetyötä, joka tehtiin tilaustyönä savonlinnalaiselle Laivayhtiö Otukka Oy:lle. Kehitystyön tuloksena eli productina syntyi opinnäytetyön toinen osa, lähiruokapainotteiset menut ja menujen ruokien valmistusta helpottavat annoskortit, jotka tulivat ainoastaan työn tilaajan käyttöön. Resep-teistä ja annoskorteista kerrotan tässä raportissa yleisellä tasolla ja sopimuk-sen sallimissa rajoissa.

Työ toteutettiin toiminnallisena opinnäytetyönä, jossa keskeisimpinä käsitteinä olivat lähiruoka, perinneruoka, ruokalistasuunnittelu, hankintatoimi ja tuotekehi-tys. Lähi- ja perinneruokaa tarkasteltiin raaka-aineiden saatavuuden, laadun, arvojen ja käytettävyyden näkökulmasta ruokalistasuunnittelun ja tuotekehityk-sen menetelmiä käyttäen. Tiedonhankinnan menetelminä käytettiin selvityksiä, dokumentteja sekä havaintoja

2 KEHITYSTYÖN TAUSTAT JA TAVOITE

2.1 Kehitystyön lähtötilanne

Tämä opinnäytetyö oli tilaustyö lähiruokamenujen kehittämisestä Laivayhtiö Otukka Oy:lle. Idea opinnäytetyöhön saatiin toimeksiantajalta. Opinnäytetyön työnimi, ”Laiva on lastattu Lähiruoalla”, oli opiskelijan keksimä työnimi, joka säi-lyi koko kehittämistyön ajan muuttumattomana. Kehittämistyön tuloksena syn-tynyt tuote eli producti on tarkoitettu ainoastaan Laivayhtiö Otukka Oy:n käyt-töön ja siksi tässä raportissa siitä voidaan kertoa ainoastaan yleisellä tasolla.

Laivayhtiö Otukka Oy:n tarkoituksena on tulevaisuudessa tarjota risteilyasiak-kailleen lähituotteista ja lähiraaka-aineista valmistettavia ruokia sekä menuvaihtoetohtoja. Laivayhtiöllä on jo ennestään valmiita menuvaihtoehtoja, mutta nyt ha-luttiin saada menut koostettua pääasiassa lähi- ja perinneruoista. Lisäksi laivan keittiössä valmistettavien tuotteiden tasalaatuisuutta haluttiin parantaa laati-malla annoskortit.

2.2 Työn tavoitteet

Työn tavoitteena oli kehittää lähiruokapainotteiset Savonlinnan seudun ruokaperinteitä kunnioittavat pikaruoka- ja noutopöytä menuut 10–100 hengelle. Menuissa käytettiin pääosin lähi- ja luomuraaka-aineita ja -tuotteita. Kehittämistyöllä pyrittiin saamaan lisäarvoa asiakkaalle, yritykselle sekä laivojen miehistölle. Asiakkaalle pyrittiin saamaan lisäarvoa tarjottavien tuotteiden tasalaatuisuuden varmistamisella, lähiruokatarjonnan lisäämisellä, perinneruokien esilletuonnilla, ruokien esillepanon huomioimisella ja mielikuvilla. Yritykselle lisäarvoa haluttiin saada hankintojen suunnittelun, ostokulujen ennakoinnin ja ajankäytön kautta. Kehitystyössä toivottiin rakentavaa yhteistyötä ja osallistuvaa otetta laivan keittiömiehistöltä, jotta saataisiin siirrettyä heidän ammatillinen osaaminen ja hiljainen tieto valjastettua kehitettäviin resepteihin ja menuihin.

Työn henkilökohtaisena tavoitteena oli paneutua oman seutukuntansa ruokaperinteisiin ja lähiruokaan. Annoskorttien laatimisen oppiminen motivoi myös. Tärkeänä tavoitteena oli myös saada tehdä työelämälähtöinen opinnäytetyö yritykselle, jolle olisi siitä mahdollisimman paljon hyötyä. Työssä motivoi myös läheinen ja intohimoinen suhde laivatyöhön sekä lähi- ja villiruokaa kohtaan.

Kehittämistyössä laadittiin kaksi lähiruokapainotteista menua resepteineen ja ostohintalaskelmineen teema- ja tilausristeilyjä varten sekä yksi pikamenu päivittäiseen maisemaristeilytarjoiluun. Menuissa huomioitiin savolaisia ruokaperinteitä sekä ruokatrendejä. Reseptit laadittiin kymmenelle hengelle sopiviksi annoskorteille, josta ne olisi helppo muuttaa suuremmalle asiakasmäärälle sopiviksi. Reseptien tuli soveltua laktoosittomaan ruokavalioon. Resepteistä ja valmistusohjeista laadittiin annoskortit tasalaatuisuuden varmistamiseksi. Annoskortteihin laadittiin ostohintalaskelmat hinnoittelua varten. Työ toteutettiin toiminnallisena opinnäytetyönä.

2.3 Tilaajayritys

Laivayhtiö Otukka Oy on perustettu vuonna 1993. Otukka Oy:n toimialana on laivaliikenne, henkilökuljetus ja sisävesiliikenteen henkilökuljetus (Fonecta fin-

der 2017). Laivayhtiö operoi maisema- ja tilausristeilyjä Savonlinnan Matkustajasatamasta, Savonlinnan Kauppatorin vierestä. Laivayhtiön varsinainen risteilykausi on kesäkuun alusta elokuun loppuun, mutta tilausristeilyjä järjestetään aina jäiden lähdöstä jäiden tuloon saakka. Laivayhtiöllä on kaksi moottorialusta, 85 asiakaspaikkainen m/s Ieva ja 115 asiakaspaikkainen m/s Elviira. Molemmilla aluksilla on A-oikeudet. (Savonlinna-Risteilyt 2017.)

Laivayhtiön risteilytuotteet

Laivayhtiöllä on tarjota asiakkailleen useita valmiita risteilytuotteita. Tunnin kestävien maisemaristeilyjen lisäksi tarjolla on esimerkiksi merirosvoristeilyt, grilliristeilyt sekä lounasristeilyt. Uutuutena risteilykaudelle 2017 laivayhtiöllä on tarjota kylpyläristeily Järvisydämeen Rantasalmelle ja illallisristeilyt oopperan jälkeen. Lounas-, grilli-, kylpylä- ja illallisristeilyillä on ruokatarjoilua. (Savonlinna-Risteilyt 2017.)

Laivojen maisemaristeilyillä tarjoillaan ruokaa vain ennakkotilauksesta. Aluksien kahvioissa tarjotaan päivittäin yleensä makeita kahvileipiä, jäätelöä, keksejä ja karamelleja kahvin, teen, virvokkeiden ja alkoholituotteiden lisäksi. (Savonlinna-Risteilyt 2017.) Makeita kahvileipiä ja pikkusuolaisia tarjottavia tilataan yleensä Matkustajasataman vieressä sijaitsevan Kauppatorin yrittäjiltä.

Laivoilla järjestetään asiakkaan toiveiden mukaan räätälöityjä juhlatilaisuuksia, esimerkiksi häitä, syntymäpäiväjuhlia ja yritystilaisuuksia joissa on myös ruokatarjoilua. Laivayhtiöllä on asiakkaalle erihintaisia menuvaihtoehtoja. (Savonlinna-Risteilyt 2017.) Asiakkaiden ja yrityksen toiveena on ollut saada lähiruokapainotteisia vaihtoehtoja menuvalikoimaan.

Miehistö ja pätevyysvaatimukset

Laivayhtiö työllistää 5–9 henkilöä risteilykausittain (Fonecta finder 2017). Laivayhtiön keittiö- ja palvelumiehistöllä on oltava hygieniapassi, anniskelupassi sekä salmonellatodistus. Mikäli toimitaan myös kansimiestehtävissä, on kansimiehellä oltava voimassa oleva kansimiespätevyyskirja. Laivoilla pidetään aluskohtaiset perehdytyskoulutukset uusille miehistön jäsenille. He työskentelevät

aluksi kokeneemman miehistön jäsenen parina, jotta aluksien työtehtävät tulevat opittuna. Laivalla on oltava risteilyllä aina vähintään yksi anniskeluvastavaan hoitajan- ja kansimiehen pätevyyden omaava henkilö sekä lisäksi laivaa ohjaava kapteeni. M/s Elviiran keittiössä ei työskentele kokkia kokoaikaisesti, ainoastaan ennakkoon varatuilla ruokaristeilyillä. Risteilykaudella 2017 Laivayhtiön palveluksessa oli yksi kokki ruokaristeilyillä ja lisäksi yhdellä kokoaikatyötä tekevällä kansimiehellä oli myös keittiökoulutus.

M/s Elviiran keittiö

M/s Elviirassa on oma laivakeittiö, jossa valmistetaan sekä m/s levassa että m/s Elviirassa tarjottavat ruoat. M/s Elviiran keittiötilat ovat pienet. Keittiössä on sähkö- ja kaasutoimisia laitteita. Kaasulla toimivia laitteita ovat kaasuhella sekä kaasu-uuni. Sähköllä toimivia laitteita ovat astianpesukone, kahvinkeitin, pöytämallinen pieni yleiskone, sähkövatkain, liesi-uuni -yhdistelmä, jääpalakone, 2 jääkaappia, 1 jääkaappi-pakastin sekä 1 pakastin. Laivan kylmäsäilytystilat ovat vähäiset ja siksi helposti pilaantuvia kylmäsäilytystä vaativia raaka-aineita, ei voida varastoida alukseen.

Laivalla tarvittavia raaka-aineita tilataan ja varataan vain tapauskohtaisesti kyseiselle ruokaristeilylle. Ostotoimen on oltava täsmällistä ja tarkkaa. Siitä huolimatta ruokaa on varattava aina sen verran, ettei se saa loppua kesken. M/s Elviirassa valmistetaan ruokaa maksimissaan 110 hengen tilauksiin.

M/s Elviiran keittiössä työskentelee ruokaristeilyillä yksi kokki ja häntä avustaa tarvittaessa yksi kansimies-tarjoilija. Tilojen pienuudesta johtuen useamman henkilön on ahdasta työskennellä yhtä aikaa tässä keittiössä, jolloin työn suunnittelulla on keskeinen rooli. Laivan pääkokilla on usean vuoden kokemus työskentelystä laivan pienissä keittiötiloissa. Koska keittiöhenkilökuntaa on vähän, on hyvä varautua tilanteeseen, jolloin vakituista kokkia ei ole ja työn suorittaa joku vähemmän kokenut henkilö, esimerkiksi sairaustapauksissa. Ruokaohjeiden merkitys tällöin korostuu. Resepteistä on hyvä saada kokonaiskuva valmistettavista ruoista.

3 LÄHI- JA PERINNERUOKA

3.1 Lähiruoka

Maa- ja metsätaloustuottajien keskusliitto MTK (2011) määrittelee lähiruoksi ruokaa, joka on mahdollisimman lähellä tuotettua suomalaista ruokaa, jonka valmistaja, tuottaja ja alkuperä tiedetään. MTK:n tutkimusten mukaan kuluttaja kokee lähiruoan paikallisruoksi, jolloin tuotteista saatu tuotto tukee seudun elinvoimaisuutta ja hyvinvointia. Lainsäädännöllisesti paikalliseksi toiminnaksi katsotaan toimintaa, jonka toimitukset tapahtuvat esimerkiksi maakunnan tai sitä vastaavan alueen sisällä.

Lähiruoka on kehittymässä vaihtoehdoksi raaka-aineille, joiden alkuperää on hankalaa määrittää. Lähiruoalla tarkoitetaan ruokaa, jolloin ruoka tuotetaan ja kulutetaan lähialueella lähialueen raaka-aineista ja tuotteista. Sen tulee edistää oman talousalueen, kunnan tai maakunnan taloutta ja työllisyyttä ja samalla sitoutuu käyttämään kestävä kehityksen mukaisia tuotantomenetelmiä välttämällä pitkiä kuljetusmatkoja. (Lampi ym. 2012, 32.)

Suomen itsenäisyyden juhlarahasto Sitra on myös tehnyt tutkimuksen, jossa on kysytty kuluttajan mielipidettä lähiruoan määrittelemiseksi. Tässä Sinivalkoinen jalanjälki -kampanjatutkimuksessa vuonna 2014 saatujen tulosten perusteella 85 % suomalaisista pitää lähiruokana alle 50 km sisällä tuotettua ruokaa ja 50 % mielestä tuotannon tulee olla alle 100 km etäisyydeltä. (Sitra 2016.) Esimerkiksi Erinomaista Etelä-Savosta -oppaassa lähiruoka on maantieteellisesti rajattu joko Etelä-Savon maakunnassa tuotetuksi tai jalostetuksi ruoksi. (Erinomaista Etelä-Savosta 2011).

Lähiruoka, kasvava trendi

Tilastokeskuksen (2017) mukaan trendi-sana kuvaa aikasarjan pitkän aikavälin kehitystä. Rubin (2017) taas kirjoittaa trendin olevan sellainen piirre nykyhetkessä, jonka jatkumista tulevaisuudessa on helppo ennakoida tai jäljittää. Hänen mielestään trendiä voi kuvata sanoilla suuntaus, virtaus tai muutoksen kaava ja ne vaikuttavat ohjaavasti ihmisten valintoihin. Trendit ovat ilmiöitä, joilla on selkeä historia ja myös selkeä kehityssuunta.

Lähiruoka on kasvava trendi, joka Luonnonvarakeskus Luken mukaan jatkaa kasvuaan hinnasta, toimitusvarmuudesta ja jalostusasteista huolimatta maamme matkailukeskusten ravintoloissa. Luken mukaan yrityksen koko ei vaikuta tarjonnan määrään, vaan yhtiön strategiat ja ruokahankinnoista päättävien asenne. (Luonnonvarakeskus 2016.)

Sitran mukaan lähi- ja luomuruoka ovat vakiinnuttamassa asemiaan suomalaisessa ruokakulttuurissa trendistä pysyväksi ilmiöksi, jota poliittinen ilmapiiri edesauttaa tukemalla paikallisen tuotannon kehittämistä sekä kestäväää kehitystä. (Sitra 2014).

Lähiruoan saatavuus Etelä-Savossa

Saatavuus tarkoittaa ostamisen helpottamista. Saatavuuden kautta kuluttaja tietää, mitä ja missä tuotetta on hankittavissa helposti käyttöön. (Verkko Varia 2017.) Myös Pekka Turkki (2016) on tutkinut Etelä-Savon vapaa-ajan asukkaiden ruokaostokäyttäytymistä ja lähiruoan saatavuutta syksyllä 2016 kirjekselyllä ja henkilökohtaisilla haastatteluilla. Lähiruokaa mökille -tutkimusraportissa korostuvat niin lähellä tuotetun ja valmistetun ruoan tärkeys kuin ostopaikan valintaan liittyvät seikat. Raportissa kerrotaan, että Etelä-Savoa pidetään lähiruoan maakuntana, joka on myös vahvasti profiloitunut luomuun. Maakunnasta saadaan kattavasti niin lähellä tuotetut kuin jalostetutkin elintarvikkeet. Vuonna 2014 Etelä-Savossa oli elintarvikkeiden jalostusyrittäjiä 127 kpl.

Lähiruoan ostokanavat

Lähiruoka on kasvattanut suosiotaan räjähdysmäisesti ja kysyntään vastataan koko ajan paremmin. Tuotteita on saatavilla niin vähittäiskaupoissa, kuin ammattikeittiöiden tarjonnassa. Tuottajien omien myyntipisteiden ohelle on syntynyt erikoisliikkeitä, jotka myyvät tai välittävät paikallisesti tuotettuja tuotteita. Ruoka-Suomi niminen teemaryhmä on koonnut eri puolella Suomea sijaitsevat lähiruokakaupat Aitojamakuja.fi sivustolle helposti löydettäväksi. Sivuilla on lähes 1500 elintarvikealan pienyritystä. (MTK 2011.) Ruokaasuomesta.fi on lähiruokaverkkokauppa, josta voi tilata eri etäisyysvaihtoehdoista lähiruokaa joko

toimitettuna suoraan asiakkaalle, tai noudettavaksi noutopisteestä tai ruokariikkiin (Ruokaasuomesta.fi 2017).

Erinomaista Etelä-Savosta -oppaasta on saatavilla monet lähituottajat yhteystietoineen. Vuonna 2011 valmistuneessa uusimmassa oppaassa on mukana 125 tuottajaa. Edelliseen oppaaseen nähden etenkin Savonlinnan seudun tuotteet ovat nyt paremmin esillä. (Erinomaista Etelä-Savosta 2011.)

Lähiruokaa tuottavia yrityksiä on myös muualla kuin verkossa. Suoramyyntiä tapahtuu, varsinkin kesäaikaan Savonlinnan Kauppatorilla, jossa pientuottajat esittäytyvät runsaslukuisina. Kesäisin torilta on saatavilla sesongin mukaiset tuotteet kuten järvikalat, marjat, juurekset sekä myös paikallisten yritysten leivonnaiset. (Visit Savonlinna 2017.) Savonlinnan seudulla lähiruokaa myyvät myös paikalliset marketit ja lähikaupat. Esimerkiksi Citymarket ja Prisma sekä K-ryhmän kaupat ovat lisänneet lähiruokan saatavuutta valikoimissaan. Tässä kehitystyössä tuotteiden hankinta keskittyi lähikauppojen, paikallisten leipomoiden, Kauppatorin ja kalaliikkeiden valikoimiin. Valintaan vaikutti tunnettuus, aukioajat, hinta ja sijainti.

3.2 Villiruoka

Villiruoka on suoraan luonnosta saatavaa ruokaa; sieniä, marjoja, villivihanneksia, villiyrtejä, riistaa, poroa ja kalaa (Elo 2017). Suomalasta ruokakulttuuria viedään maailmalle usein villieläimet ja -kalat, sienet ja marjat edellä ja unohdetaan mainita luontomme puhtaat ja satorikkaat villikasvimme. Villiyrteillä ja -ruoka ovat todellista lähiruokaa. Villikasveja käytetään runsaasti esimerkiksi Sveitsissä, Venäjällä, Japanissa ja Saksassa, mutta Kreikka ja Italia ovat Sami Tallbergin mielestä varsinaisia asiantuntijoita. Euroopan maista Ranskassa ja Englannissa villiyrteiden käyttö on ollut 2000-luvulla trendikästä ja kaikki Michelin-ravintolat käyttävät siellä villiyrtejä ruoissaan. (Tallberg 2016, 19–20.)

Elias Lönnrotin ansiosta villikasvien käyttö lisääntyi Suomessa 1800-luvulla ja 1900-luvulla jatkoi suosiotaan Toivo Rautavaaran ansiosta. Rautavaara tutki Suomen kansanhuoltoyhdistyksen komennuksesta millaisia kasveja Suomen

luonnosta löytyy käytettäväksi ravintona eloonjäämisen näkökulmasta katsotuna. Samassa tutkimuksessa saatiin myös kasvien lääkinälliset vaikutukset esille. Villikasvien käyttöä korvikkeena viljellyille kasveille harjoitettiin lähinnä sota-aikana, mutta nykyaikaan korvike ajatusta halutaan ravistella ja tuoda esille villikasvien erinomaisuus raaka-aineina sekä niiden herkullinen maku. (Tallberg 2016, 19–16.)

Jokamiehen oikeus

Vaikka Suomessa on laajat jokamiehen oikeudet luonnossa liikkumiseen, säätelee luonnossa liikkumista useat eri lait ja asetukset. Marjastus, kalastus ja sienestys sekä rauhoittamattomien kukkien ja kasvien poimiminen on luvallista tietyin rajoituksin. Suomen ympäristöministeriö on julkaissut ajantasaisen oppaan jokamiehen oikeuksista Suomessa 2016 ja siitä on hyvä tarkastaa sallitut ja kielletyt asiat, jotka koskevat luonnossa liikkumista jokamiehen oikeudella. Oppaassa on myös luettelo rauhoitetuista kasveista Suomessa. Seuraavassa suora lainaus jokamiehen oikeuksista Suomessa Ympäristöministeriön (2016) oppaasta:

”Jokamiehen oikeudet lyhyesti:

Saat liikkua jalan, hiihtäen tai pyöräillen muualla kuin pihamaalla ja erityiseen käyttöön otetuilla alueilla (esimerkiksi viljelyksessä olevat pellot ja istutukset), oleskella tilapäisesti siellä missä liikkuminenkin on sallittua (esimerkiksi teltailla riittävän etäällä asumuksista), poimia luonnonmarjoja, sieniä ja kukkia, onkia ja pilkkiä, kulkea vesistöissä ja jäällä

Et saa aiheuttaa häiriötä tai haittaa toisille tai ympäristölle, häiritä lintujen pesintää ja riistaeläimiä, kaataa tai vahingoittaa puita, ottaa sammalta, jäkälää, maa-ainesta tai puuta, häiritä kotirauhaa, roskata, ajaa moottoriajoneuvolla maastossa maalla ilman maanomistajan lupaa, kalastaa ja metsästää ilman asianomaisia lupia.”(Ympäristöministeriö 2016.)

Suomessa marjastus, sienestys ja kalastus sekä kukkien poimiminen on jokamiehen oikeudella sallittua. Sienet, marjat, villiyrtilit ja kukat ovat lähiruokaa puhtaimmillaan, mikäli ne kerätään muualta kuin vilkkaasti liikennöityjen teiden ja katujen varsilta. Marjoja ja sieniä voidaan ostaa suoraan kerääjiltä tai marjatukureilta. Paras vaihtoehto, mikäli se ajankäytön suhteen on mahdollista, kerätä tarvittavat tuotteet itse. Luonnossa liikkumisen tiedetään lisäävän hyvinvointia ja alentavan stressitasoa jo lyhyen, noin kymmenen minuutin, luonnossa oleilun

aikana. Lisäksi se parantaa fyysistä kuntoa ja lisää mielenvirkeyttä. (Kuuluvainen 2016.) Tässä kehittämistyössä kukat kerättiin luonnosta itse ja marjat ja sienet hankittiin Savonlinnan Kauppatorin kauppiailta.

3.3 Savolaiset ruokaperinteet sekä perinneruoat

Talven (1982, 77) mukaan perinneruoka on ruokaperinteeseen kuuluvaa tietoa ruoasta, sen valmistamisesta, tarjoilusta ja syömiseen liittyvistä tavoista ja tämän tiedon siirtymisestä sukupolvelta toiselle. Perinneruokien rajat ovat hälvenneet matkustuksen lisääntyttyä. (Karjalainen 2009.) Myös Sari Autio-Sarasmo (2008) kirjoittaa, ettei nykyisyyttä voi ymmärtää ilman menneisyyttä. Menneisyys on nykyisyyden ankkuri ja samalla suuntaviitta tulevaisuudelle. (eNorssi 2017.)

Vuodenaijat ja juhlat ruokakulttuurin muovaajina

Etelä-Savossa ruoka-aineiden ja niiden käytön määrittivät perinteisesti vuodenaajat. Kevättalvi oli vuodenaajoista julmin, kun ruokavarastot alkoivat ehtyä ja järvet olivat paksussa jäässä, mutta heti keväällä päästiin kalastamaan jäiden sullettua ja kylvötoihin. Kesällä ruokaa tehtiin niin tuoreista kasviksista kuin kalasta, maidosta ja marjoista sekä leivottiin erilaisia rieskoja. Uudet perunat saatiin jo heti heinä–elokuussa pöytiin. Syksy oli runsauden kautta, kun sato saatiin korjattua ja oli vielä kesän antimia tarjolla ja metsistä saatiin lisäksi sieniä ja marjoja ja riistaa. Talven aikana ruoka-aineita piti säännöstellä, jotta ne riittäisivät läpi koko talven. Juhlissa ei säästelyä. Juhlista käytettiin nimitystä pidot ja niiden merkitys oli yhteisölle suuri. Juhlissa oli tärkeää, että ruokaa oli riittävästi eikä se saanut loppua kesken. (Markkula 2003.)

Kaskeaminen oli välttämätöntä rukiin, ohran ja nauriin sadon onnistumisen kannalta ja suurempien nälkävuosien pelastajana. Savolaiset olivat taitavia kaskeajia ja savolaisen ruokaperinteen alkuunpanijoita ja kehittäjiä. Naurisruoat sekä ohrasta valmistetut hutut ja puurot ja tietenkin rukiinen tuore ja pehmeä leipä olivat tärkeä osa savolaisemäntien osaamista. Luonnonvaraiset heinät ja kukat antoivat lehdoissa laiduntavien lehmien maitoon hienon aromin. Marjat ja muut metsän antimet kerättiin monipuolistamaan aterioita. Kalaisat vedet tarjosivat raaka-aineet savolaisten mieliruokiin, kuten kalapaisteihin, -kukkoihin ja

keittoihin. Suolakala oli myös tärkeä niin sanottu joka-aikainen särvin, jota tuli olla kaikilla aterioilla kyytipoikana. Savossa elettiin omin neuvoin ja einein. Arjen yksinkertaisten ruokalajien vastapainoksi juhlia varten varustettiin aina parempaa ruokaa ja juhlatilaisuudet toivatkin emännille uutta intoa ja mielenvirkeyttä. (Ollikainen ym. 2000, 7–8.)

Bertta Räsänen, ylpeä savolaisesta ruokakulttuurista

Kuopion kaupungin Harjulan vanhainkodin emäntänä toiminut Bertta Räsästä (1921 -1994) voidaan pitää eräänä Etelä- ja Pohjois-Savon ruokakulttuurin talentajista. Räsänen toivoi esiäitien ruokaperinnön siirtyvän eteenpäin ja hänen aloitteestaan valittiin omat pitäjäruoat niin Etelä- kuin Pohjois-Savoon. Myöhemmin pitäjäruoaka-projektista on muovautunut nykyisin helmikuussa vietävä Suomalaisen ruoan viikko. (Ollikainen ym. 2000, 5.)

Bertta Räsäsen sanoin (1978) ”Savo, kaskisavujen kaunis maa, oman heimoni asuttama alue. Lehväiset lehdot, kalaisat järvet, mäkiset maisemat, aukeat ahot, marjaisat ja karut kankaat, siinä Savon luonto, joka on muovannut täkäläisen emännän pataan pantavat vuosisatojen ajan.” (Ollikainen ym. 2000.) Savonlinnan seutukunnalta löytyvät omanlaisensa ruokaherkut, kuten esimerkiksi lörtsy makeina ja suolaisina. Muun muassa savumuikut, ruisleipä ja erilaiset kukot ovat Savonlinnan Kauppatorilla myytäviä paikallisia perinneherkkuja. (Visit Savonlinna 2017.)

Bertta Räsäsen tavoin, meidän kaikkien tulisi olla ylpeitä niin oman seutukuntamme, kuin isänmaamme ruokaperinteistä ja vaalia niitä jaettavaksi sukupolvelta toiselle. Perinneruokia voidaan ”tuunata” nykyaikaan sopiviksi käyttäen kuitenkin perinteisiä raaka-aineita tai muokaten perinneruokien raaka-aineita ja esillepanoa nykytrendeihin sopivimmiksi tai tuoda ne perinteisesti esille perinteisesti valmistettuna pienillä höysteillä ja muutoksilla. Tässä kehitystyössä pyrittiin säilyttämään perinneruokien alkuperäinen makumaailma. Nykytrendeistä haluttiin ottaa lähiruoan lisäksi kehitettäviin menuisiin myös villiruokaa, mikä voidaan kuitenkin lukea autenttisiin ruoanvalmistuksessa käytettyihin ruoka-aineisiin jo 1800-luvulla (Tallberg 2016).

3.4 Lisäarvo

Lisäarvoa on hankalaa arvioida, koska se tunnetaan hyvin yksilöllisesti. Lisäarvoa voi tuottaa jokin aineellinen, aineeton, tarina tai hinta. Lisäarvoa tuotteelle tai toiminnalle voi antaa esimerkiksi kotimaisuus, uutuus, tuotteen tai palvelun tunnettuus tai jokin, mikä ratkaisee asiakkaan ongelman tai jokin, mitä asiakas ei ollut aiemmin tiennyt olevan vaille. (Leino ym. 2016.) Lisäarvoa tuotteelle antaa myös hinta. Pekka Turkki selvitti tutkimuksessaan, että 46 % olisi valmiita maksamaan lähituotteesta jopa 25–50 % korkeampaa hintaa kuin muualla tuotetusta ruoasta. Tosin 51 % vastaajista taas maksaisi saman hinnan lähituotteesta kuin muualla tuotetusta tuotteesta. (Turkki 2016.)

Asiakkaan tuntemaan hyöty, joka muodostuu asiakkaan subjektiivisesta arvosta, on Bengströmin ja Leppäsen (2015) määritelmä palvelun tuottamaan arvosta. Heidän mielestään eri kohderyhmien ymmärrys tukee arvon muodostusta. Yrityksen tulisi tuottaa sellaista tarjontaa, joka on parhaassa hinta-hyöty-suhteessa asiakkaan tarpeeseen. (Viikki 2017.) Luonnonvarakeskuksen Luken tutkimuksessa 14/2016 kerrotaan, että matkakeskusten palveluilta odotetaan monipuolisuutta, korkeaa laatua ja kokonaisvaltaisia matkailuelämyksiä. Lähiruoan avulla voidaan lisätä matkan elämyksellisyyttä. Tarjonnassa ostopäätökseen vaikuttavien tekijöiden ymmärtäminen on tärkeää. Mielikuva muodostuu matkailijan persoonallisuuden, motiivien, kokemusten ja resurssien perusteella. (Wuori ym. 2016.)

Lähirooka on tämän päivän vallalla oleva ruokailmiö eikä sen suosio ole hiipumassa (Sitra 2016). Kehitystyön alkuvaiheessa tehdyn kyselyn (liite 1) pohjalta myös laivayhtiön Facebook-sivuja seuraavat asiakkaat kokivat saavansa lisäarvoa ravintolapalvelulle lähi- ja perinneruoista. Ravintoloiden asiakkaat ovat entistä kiinnostuneempia ruoan alkuperästä ja lähiruokaa osataan kysyä valittaessa ruokatarjoiluja tilaisuuksiin.

Kehitettävien menujen hintatasoa pyrittiin pitämään kohtuullisena ostohintojen näkökulmasta, jolloin myyntihintakaan ei kohoaisi liian korkeaksi. Risteilykaudella 2017 laivayhtiön buffet menujen hinnat vaihtelivat 33 eurosta 36 euroon henkilöltä (Savonlinna-risteilyt 2017).

Yritykselle lisäarvoa uskotaan tulevan ostojen suunnittelulla ja kulujen ennakoimisella. Markkinoimalla lähiruokatuotteita voi Laivayhtiö saavuttaa imagollista hyötyä. Palkkakustannusten odotetaan myös pienenevän, kunhan annoskortit työohjeineen tulevat työntekijöille tutuksi. Uusien menujen reseptejä ei enää tarvitse erikseen etsiä eri lähteistä, vaan ne löytyvät valmiina kansioista. Uuden tuotteen toivotaan parantavan myös työssä viihtymistä ja työn imua. Kehitettyjen menujen jatkokehitysvaiheessa olisi toivottavaa, että työntekijät pääsisivät yhdessä osallistumaan kehitystyöhön.

Yritykselle koituvaa lisäarvoa lisääntyneen myynnin ja palvelujen kiinnostavuuden suhteen voidaan tässä vaiheessa ainoastaan spekuloida. Nähtäväksi jää, kiinnostaako kehitetyt menut ostajia, vaikka Laivamestarin Lähiruokamenu sai-kin erinomaista asiakaspalautetta ja sitä tullaan palautteen mukaan suosittelemaan.

4 IDEASTA TOTEUTUKSEEN

4.1 Tuotekehitys

Jokisen (1999) mukaan tuotekehitys on ymmärrettävissä toimintana, jossa kehitetään jostain jo olemassa olevasta tuotteesta entistä parempi tai luodaan kokonaan ihan uusi tuote. Tuotekehityksen voi jakaa neljään eri toimintavaiheeseen: käynnistämiseen, luonnosteluun sekä kehittämiseen ja viimeistelyyn. (Ukkonen ym. 2015.)

Tuotekehitys ammattikeittiöissä on uusien ruokien kehittämistä sekä ruokaohjeiden ja annoskorttien vakiointia. Entisiä ruokaohjeita voidaan päivittää hintojen tai käytettävien raaka-aineiden mukaan. Valikoimaa tulee arvioida kiinnostavuuden ja ajanmukaisuuden ja tavoitteiden suhteen. Tavarantoimittajien luotettavuus, laatu, toimintavarmuus ja kotimaisuus voivat olla esimerkkejä valintaan vaikuttavista arviointiperusteista. (Lampi ym.2012, 19–20.)

”Tuote on mitä tahansa, mitä tarjotaan ostettavaksi ja/tai kulutettavaksi tarkoituksena tyydyttää asiakkaiden tarpeita ja mielihaluja.” Tuotekehityksen kautta kehitetään uusia ja kiinnostavia tuotteita markkinoille. Ne voivat olla joko täysin uusia innovaatioita tai jo olemassa olevista tuotteista tai palveluista kehitettyjä versioita. Yritysten tulee olla jatkuvasti hereillä ajan ilmiöistä ja kuluttajien

kiinnostuksen ja tarpeiden muutoksista, jotta pysytään kilpailukykyisinä markkinoilla. (VerkkoVaria 2017.) Myös Tuulaniemen (2011) mukaan asiakkaiden, koeryhmien sekä henkilöstön mielipiteet ovat tärkeitä tuotteita ja palveluja kehitettäessä ja niiden pohjalta voidaan muokata tai muuttaa tai jopa hylätä joitakin kehitteellä olevia tai jo olemassa olevia palvelutuotteita.

Tuotekehitys voidaan jakaa neljään vaiheeseen, jotka ovat;

Ideointi ja arviointi: Kerätään mahdollisimman paljon informaatiota ja ideoita sekä sidosryhmiltä että markkinoilta sekä tehdään kannattavuuslaskelmat ja arvioidaan tuotteen menestymismahdollisuudet.

Kehittely ja testaus:

Tuotteesta valmistetaan mallikappale, tehdään ostajatutkimuksia, testataan makua ja testataan tuotetta aidoissa oloissa.

Tuotteistaminen:

Suunnitellaan ja päätetään tuotteen lopullinen versio, valitaan jakelukanavat ja mietitään millaista asemaa sille tavoitellaan markkinoilla.

Lanseeraus:

Tuote esitellään ja tuodaan varsinaisesti markkinoille. Tuotteen kehittäminen jatkuu usein lanseerauksen jälkeen ja siitä voidaan tehdä paranneltuja versioita. (VerkkoVaria 2017.)

Tässä tuotekehitystyössä tavoitteena oli suunnitella ruokia ja tarjottavia tuotteita laivayhtiö sekä päivittäiseen että tilausmenu-valikoimaan. Uusia kehitettyjä tuotteita olivat muun muassa laivalle kehitetyt Fast Food -menun lihaiset makkarat ja minilörtsy kasvis ja kalatäytteisinä. Buffet-menuihin tuleviin ruokiin valittiin perinteisiä savolaisia buffet-pöydän ruokia, jotka valmistettiin lähituottajien raaka-aineista tai luomutuotteista saatavuudesta riippuen. Tässä työssä kuunneltiin työn tilaajan mieltymyksiä ja toiveita menujen suhteen, myös henkilökunnan mielipiteet pääsivät esille muun muassa valmistustapojen, työmenetelmien, maustamisen ja tarjoilun suhteen siinä määrin kuin se oli vähäisen henkilöstömäärän vuoksi mahdollista. Asiakkailta kysyttiin mielipiteitä ja ideoita kaikissa kehitystyön vaiheissa.

Pikaruoka menun ideointivaiheessa kerättiin tietoa kirjallisuuden ja sähköisen median avulla ravintola-alan trendeistä ja uutuuksista. Lisäksi vierailtiin Helsingin Fast Food & Cafe -messuilla tutustumassa alan toimijoihin ja heidän valikoimiinsa. Aikaisempien risteilykausien asiakaspalautteiden mukaan tarvetta ruokaisampaan, ja samalla nopeasti ja helposti valmistuville lämpimille ruoka-

annoksille olisi tarvetta maisemaristeilyillä. Messuilta haettiin kattaus- ja esillepanoideoita sekä ideoita vegaanisiin vaihtoehtoihin menuissa.

Suomi 100 -menun idea kehittyi jo ennen opinnäytetyön toimeksiantoa, kun selattiin internetsivuilta Suomen satavuotisen itsenäisyyden juhlimiseen liittyviä sivustoja. Risteilykaudella 2016 käydyissä pöytäkeskusteluissa mietittiin miten itsenäisyyden juhluvuosi voisi näkyä laivayhtiön ruokatarjonnassa. Suomen Ulkoasiainministeriön internetsivuilta oli saatavilla niin koti- kuin ammattikeittiöihin suunniteltu juhlamenu ja se vaikutti mielenkiintoiselta kokonaisuudelta, jossa oli mukana savolaiseen ruokaperinteeseen kuuluvia elementtejä, kuten muikkuja, ruisleipää ja juureksia. Menun ruoat olivat myös mahdollista valmistaa lähituotteista ja laktoosittomaan ruokavalioon sopivaksi. Menu päätettiin ottaa yhdeksi menuksi kehitettäväksi laivayhtiölle sopivaksi.

Laivamestarin Lähiruoka -menun ideointivaiheessa ideoita ja reseptejä kerättiin internetlähteiden lisäksi kirjallisuuden lähteistä. Menussa haluttiin huomioida ruokatrendejä ja perinneruokia lähiruoan lisäksi. Savolaisen ruokaperinteen talentajan Bertta Räsäsen kirjoista saatiin runsaasti tietoa perinneruuista ja Sami Tallbergin keittokirjasta Villiyrtti (2016) saatiin tietoa villiyrteistä ja villivihanneksista. Omaan intohimoista suhdetta luonnonantimiin ja luonnossa liikkumiseen hyödynnettiin myös ideointivaiheessa. Aikaisemmin työkokemuksen ja sieniharrastuksen mukana kertynyttä hiljaista tietoa ei haluttu sivuuttaa.

Tuotekehittelyvaiheessa testailtiin lähes kaikki uudet tuotteet. Reseptit laadittiin lähiruokakonseptiin ja laktoosittomaan ruokavalioon sopiviksi. Reseptejä kokeiltiin käytännössä, maistatettiin testiryhmällä, maisteltiin itse ja muokattiin vastaamaan paremmin testaajien maku- ja suutuntumaa. Joistakin testattavista tuotteista kerättiin myös kirjallista palautetta erilliseltä testiryhmältä (laivan makkarat, salaatti ja sinappi). Palautteiden perusteella reseptejä muokattiin käyttökelpoisemmiksi ja maukkaammiksi. Suulliset palautteet kirjattiin muistiin heti kuin mahdollista ja palautteiden pohjalta tehtiin korjauksia resepteihin.

Ruokien valmistus ja reseptien testaus suoritettiin suurelta osin opiskelijan kotikeittiössä, jossa on vastaavanlainen sähkötoiminen liesi-uuniyhdistelmä kuin

m/s Elviiran keittiössä. M/s Elviiran keittiötiloissa oli kevättalvella meneillään remontti ja tilajärjestelyjen muutostyöt, joten keittiötilat eivät olleet käytössä. Työn toimeksiantaja maksoi tarvittavat testausvaiheen raaka-ainekustannukset.

Tuotteistamisvaiheessa menut ja niihin tulevat ruoat hyväksyttiin työn tilaajalla. Työn tilaajalla oli vahva rooli tuotteita valittaessa, ja hänen toiveitaan pyrittiin toteuttamaan mahdollisimman paljon niin menujen kuin esillepanoideidenkin suhteen. Ainoastaan osa Kapyysin Fast Food -menun ruokia ja Laivamestarin Lähiruoka -menu saatiin kokonaisuudessaan lanseerausvaiheeseen risteilykauden 2017 aikana.

Laivamestarin Lähiruokamenun lanseeraustilaisuudessa oli asiakkaina ryhmä, joka koostui sekä naisista että miehistä. Tilaisuudessa kerättiin niin suullista kuin kirjallistakin asiakaspalautetta. Kirjallinen asiakaspalautte kerättiin tulostetulle lomakkeelle, joka oli laadittu Webropol-kyselytyökalulla. Vastaukset tallennettiin manuaalisesti Webropol-ohjelmaan. Kyselystä saadut vastaukset toimivat onnistumisen mittarina Laivamestarin Lähiruoka -menun osalta. Palautteista saatuja ideoita voidaan hyödyntää menun jatkokehittämisessä. Fast Food -menun tuotteista Sirkan minipizzat, minilörtsy ja rupiirakkaa olivat myynnissä jo risteilykaudella 2017 ja niistä saatiin hyvää suullista palautetta asiakkailta. Suomi 100 -menua ei saatu lanseerausvaiheeseen.

4.2 Messu- ja yritysvierailut tiedonlähteinä

Benchmarking-menetelmää eli vertaisarviointia käytettiin hyödyksi aineistonkeruussa muun muassa messu- ja yritysvierailuilla. Benchmarkkaus tarkoittaa oman toiminnan vertaamista toisten toimintaan. Usein vertaisarvioinnin avulla haetaan parasta mahdollista käytäntöä vertailukohteeksi. Vertaisarvioinnin perusideana voidaan pitää oman toiminnan kyseenalaistamista ja toisilta oppimista. Benchmarkingin tarkoituksena on auttaa tunnistamaan oman toiminnan heikkoudet ja laatia kehittämiseen tähtäviä kehitysideoita ja tavoitteita. (Oppariapu 2016.)

Pikaruoka- eli Fast Food -menun kehittämisen alkuvaiheessa tutustuttiin aiheeseen internetin ja messuvierailun avulla. Vierailimme Helsingin Messukes-

kuksessa 8.3.2017 Fastfood & Cafe & Ravintola 2017 -messuilla ja siellä pääsimme tutustumaan alan tuote uutuuksiin, hakemaan ideoita, tekemään havaintoja sekä tutustumaan uudenajan kattausideoihin ja ravintola-alalla vaikuttaviin trendeihin. Trendeistä erottui ekologisuus, runsas kasvisten ja vegaanisten vaihtoehtojen lisääntyminen.

Keväällä 2017 vierailtiin myös Hotelli Punkaharjulla, jonka ravintolassa tarjotaan lähiruokaa villiyrteillä ja villivihanneksilla ryyditettynä. Tätä Hotelli Punkaharjun menuihin on ollut vaikuttamassa Villiyrtti-kirjan kirjoittanut keittiömestari Sami Tallberg. Hän toimi Hotelli Punkaharjun keittiömestarina hotellin perustamisvuotena 2016. (Viisi tähteä 2016.) Hotelli Punkaharju on yksi merkittävistä suomalaisista ravintoloista ja hotelleista, joissa villiruuan ympärille on kehitetty ruokamatkatuote, kuten esimerkiksi sienet ja yrtit viikonloppupaketti. Tämä viikonlopun ajan asiakas pääsee tutustumaan muun muassa sienien ja villiyrttien keräämiseen ja ruoanvalmistukseen yhdessä asiantuntijoiden kanssa. (Hotelli Punkaharju 2016.) Tämä tuote palkittiin Hungry For Finland -kilpailussa merkittävänä ruokamatkailutekona 2017 kolmen muun suomalaisen matkailutuotteen kanssa (Hungry for Finland 2017).

Tällä vierailulla teimme havaintoja muun muassa tunnelmanluomiseen ja villiruuan käyttöön. Hotellilla korostui luonnonläheisyys ja tärkeänä elementtinä henkilökunnan läsnäolo, jota korosti vielä yrittäjän intohimoiset kertomukset talosta ja sen historiasta sekä tarjoiltavasta ruoasta. Kertomukset vahvistivat ainakin omaa ruokakokemusta ja antoivat lisäarvoa. Lisäarvoa syntyi mielestämme siitä, että tarinat, joita Hotelli Punkaharjun johtajatar kertoi, lisäsivät tietoutta paikan historiasta, rakennuksesta sekä nauttimastamme aterialta. Tuli tunne, että meitä asiakkaina arvostetaan niin paljon, että hotellin johtajalla on antaa meille aikaansa.

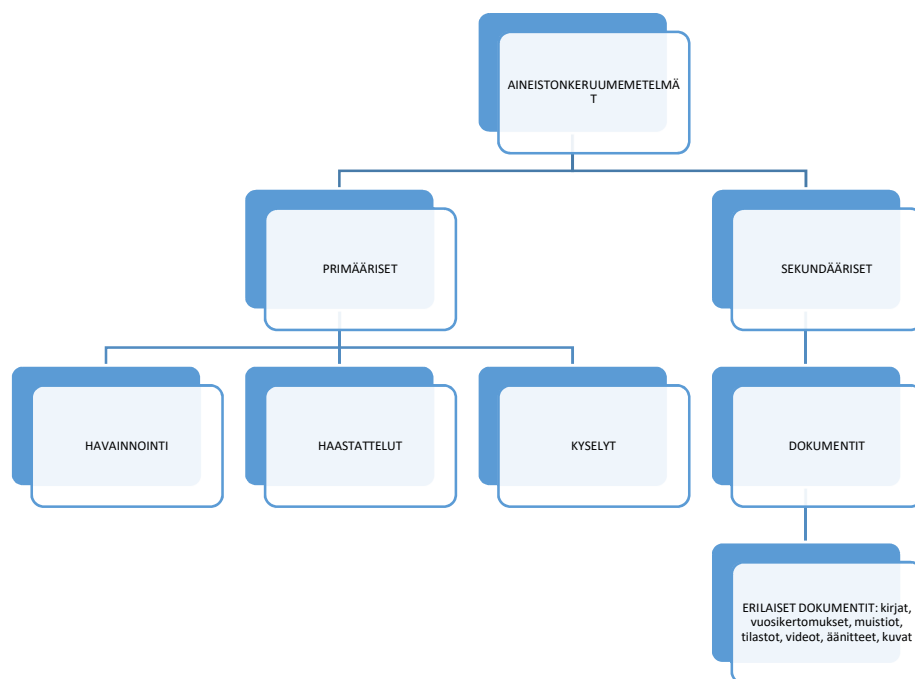
4.3 Kirjalliset aineistot

Laadullisen tutkimuksen aineistonlähteinä voidaan käyttää kaikkia kirjallisia lähteitä. Sellaisia lähteitä voivat olla esimerkiksi dokumentit kuten raportit, tutkimukset, kirjat ja muistiot tai erilaiset verkkosivut, videot, valokuvat tai muistiinpanot. (Kananen 2017, 120.)

Reseptejä etsittiin perinneruokakirjoista, internetistä sekä vuosien aikana tallennetuista omista resepteistä. Työn alkuvaiheessa tutustuttiin myös kirjallisuuden ja internetlähteiden avulla seutukunnan ruokaperinteisiin, lähiruokaan, lähiruokatarjontaan sekä vallitseviin ruokatrendeihin. Ideat ruoista, joita menut voisivat sisältää, esitettiin työn tilaajalle.

Suomi 100 -menua varten katsottiin Suomen Ulkoasiainministeriön internetsivuilta videotallenteet, joista kirjattiin muistiin reseptit ja työohjeet. Videotallenteissa reseptit olivat englanninkielisinä. (Suomen Ulkoasiainministeriö 2016.) Reseptit käännettiin suomenkieliseksi.

Savolainen syömälysti on kolmas uudistettu laitos Bertta Räsäsen (1921–1996) keittokirjasta. Räsäsen mukaan Savossa valmistettiin pitkään haudutettuja ruokia lihasta. Myös kala, leipä ja leipätuotteet sekä peruna ja juurekset olivat ruoanvalmistuksen peruselementtejä ennen vanhaan. (Ollikainen ym. 2009.) Myös kirjassa Lähellä: hyvän maun ruokia (Ahopelto 2010), Happamasta makeaan (Sillanpää 1999) ja Ruisleivästä pestoon -kirjassa (Mäkelä ym. 2003) oli reseptejä, joita voitiin hyödyntää kehitystyön menujen ideoinnissa.



Kuva 1 Aineistonkeruumenetelmät (Kananen 2017)

Työssä kerättiin aineistoa useilla menetelmillä. Kuvassa 1 nähdään Kananen (2017) laatima taulukko erilaisista aineistonkeruumenetelmistä. Tässä työssä

käytettiin sekä sekundäärisiä että primäärisiä aineistonkeruumenetelmiä. Primäärisinä menetelminä käytettiin ensisijaisesti kyselyjä. Sekundäärisinä aineistonkeruumenetelminä käytettiin kirjoja, videoita ja tilastoja sekä opinnäytetöitä.

4.4 Kyselyt eli selvitykset aineistonkeruumenetelmänä

Toiminnallisessa opinnäytetyössä ei ole välttämätöntä käyttää tutkimuksellisia menetelmiä ja tiedon ja aineiston kerääminen tulisi tarkoin harkita. Selvityksen sisällyttämisellä opinnäytetyöhön voi työn laajuus kasvaa kohtuuttoman suureksi. Kuitenkin on hyvä saavuttaa kompromissi omien resurssien, kohderyhmän tarpeiden, toimeksiantajan ja oppilaitoksen opinnäytetyöitä koskevien vaatimusten välillä. Selvityksien avulla saadaan suuntaa sisällöllisiin päätöksentekoihin tuotteesta, eikä siksi aineisto ole tilastollisesti merkittävää. (Vilka & Airaksinen 2003, 56, 62.)

Laadullisessa tutkimuksessa haastattelut voidaan toteuttaa posti- tai verkkokyselynä. Kyselyissä voidaan käyttää strukturoituja kysymyksiä, eli vastausvaihtoehdot ovat ennalta määritettyjä tai avoimia kysymyksiä, jotka tuottavat enemmän tietoa ja ymmärrystä ilmiöstä, kuin suljetut kysymykset. (Kananen 2017.) Toiminnallisessa opinnäytetyössä ei aineistoa ole aivan välttämätöntä analysoida, vaan sitä voidaan käyttää lähteenä. Analysointi on tarpeen silloin, mikäli aineistoa käytetään tutkimustietona joidenkin sisällöllisten valintojen perusteluun. (Vilka & Airaksinen 2003, 65.)

Mitattaessa asenteita tai mielipiteitä kyselyllä, käytetään usein Likertin asteikkoa. Alun perin vuonna 1932 Rensis Likertin kehittämässä asteikossa vastausvaihtoehtoja oli seitsemän, mutta nykyisin niitä voi olla viisi tai yhdeksän. Jotta vastaaja voisi olla ottamatta kantaa kysyttävään asiaan, on mitta-asteikon oltava pariton. Neutraali, en osaa sanoa, tai en samaa-enkä erimieltä-vaihtoehto sijoitetaan yleensä mitta-asteikon keskelle. Kysymyksiin voidaan luoda myös valmiit vastausvaihtoehdot kuviteltujen vastausten pohjalta. Tällaiset kysymykset soveltuvat esimerkiksi taustatietojen selvittämiseen. (Aaltola & Valli 2007 18,125.)

Kirjassa Laadullinen tutkimus ja sisältöanalyysi todetaan, että laadullisen tutkimuksen yleisimmät aineistonkeruumenetelmät ovat haastattelu, kysely, havainnointi ja erilaisiin dokumentteihin perustuva tieto. Kirjassa todetaan myös, että niitä voidaan käyttää joko rinnan, vaihtoehtoisesti tai yhdistettynä eri tavoin tutkimusresurssien ja tutkimusongelman mukaan. Lomakehaastatteluun voidaan asettaa myös puoliavoimia kysymyksiä suljettujen kysymysten lisäksi. (Tuomi & Saarijärvi 2013, 71.)

Toiminnallisessa opinnäytetyössä tutkimuksellinen selvitys kuuluu tuotteen tai idean toteutustapaan. Toteutustavalla tarkoitetaan sekä keinoja, joilla sisällöllinen materiaali hankitaan ja keinoja, joilla esimerkiksi oppaan tai ohjeistuksen valmistus toteutetaan. Toiminnallisessa opinnäytetyössä käytetään tutkimuskäytäntöjä väljemmin kuin tutkimuksellisessa opinnäytetyössä, vaikka tiedon keräämisen keinot ovat samat. Eskolan ja Suorannan (1996) mukaan tutkimus on lähinnä selvityksen tekemistä ja selvitys on yksi tiedonhankinnan apuväline toiminnallisessa opinnäytetyössä ja se nojautuu usein löyhästi tai ei ollenkaan teoriaan. Laadullisessa tutkimusmenetelmässä aineisto kerätään lomake- tai teemahaastattelua puhelimitse, postitse tai paikan päällä. Aineisto teemoitetaan, tyypitetään tai käytetään molempia vaihtoehtoja. Aina ei ole välttämätöntä analysoida kerättyä aineistoa yhtä tarkasti kuin tutkimuksellisessa työssä. Tietoa voidaan käyttää argumentoinnin ja päättelyn tukena. (Vilkkä & Airaksinen 2003.)

Tässä kehitystyössä aineistoa kerättiin Webropol-työkalun avulla. Vaikka työ oli tarkoitus toteuttaa laadullisen tutkimuksen keinoin, ei teemahaastatteluihin eikä henkilökohtaisiin haastatteluihin ollut aikaa. Samalla selvityksissä kerätty aineisto pysyi koottuna Webropolin tiedostoissa, sieltä aineisto oli helppoa ottaa tarkasteltavaksi ja analysoitavaksi. Kehittämistyössä kerättyä aineistoa analysoitiin väljästi ja suurimmaksi osaksi saatua aineistoa käytettiin vain tukemaan valintoja. Työn laajuus oli jo alkuvaiheessa selvää ja valinnoilla haluttiin varmistaa, ettei työ laajenisi liikaa.

Aineiston keräämisessä noudatettiin huolellisuutta ja rehellisyyttä. Selvityksistä saatu aineisto koottiin Webropoliin. Kyselylomakkeisiin voitiin vastata suoraan sähköisesti. Webropoliin tallennettiin manuaalisesti Laivamestarin Lähiruokamenua koskevaan kyselyyn kyselykaavakkeiden vastaukset, koska asiakkaat

halusivat vastata tähän kyselyyn tulostetulla lomakkeella. Kerätyn tiedon avulla tehtiin johtopäätöksiä kehittämistyön tueksi ja arvioimiseksi.

Kaikkiin kyselyihin osallistuminen oli anonyymiä ja vapaaehtoista. Vastauksia kerättiin niin rajatulta kohderyhmältä kuin myös sattumanvaraisesti. Rajattu kohderyhmä oli tuotteiden testaukseen osallistujat. Sattumanvaraisia ovat yhtiön Facebookissa olevien linkkien kautta vastanneet henkilöt. Kyselyihin osallistujille kerrottiin kyselyn tarkoitus ja sen tekijäosapuolet ja käyttötarkoitus. Kyselyt olivat avoinna rajoitetun ajan ja niihin pääsi vastaamaan joko sähköisen linkin tai QR-koodin kautta. Myös tulostettua lomaketta käytettiin. Kyselyt olivat kehittämistyön tiedonhankinnan apuvälineenä. Kyselyjen tuloksia analysoitiin Webropolin avulla, jonne lomakehaastattelujen vastaukset kerättiin.

Kysely kehitystyön taustatiedoksi

Työn alkuvaiheessa laadittiin taustatiedoksi lomakekysely, jossa selvitettiin Laivayhtiö Otukka Oy:n asiakkaiden mielipiteitä lähi- ja perinneruoista (liite 1). Kyselyssä kysyttiin vastaajan suhdetta lähiruokaan ja mikä oli heidän mielipiteensä lähiruoasta maantieteellisestä näkökulmasta katsottuna. Lisäksi selvitettiin onko asiakkailta kiinnostusta lähi- ja perinneruokia kohtaan. Kysely laadittiin Webropol-ohjelmalla. Vastausvaihtoehdot kysymyksiin asetettiin viisiporraiselle Likertin asteikolle. Osaan kysymyksiin oli valmiiksi asetetut vastausvaihtoehdot, kuten kysyttäessä vastaaja sukupuolta, asuinalueita ja ikää. Kysely oli avoinna Laivayhtiö Otukka Oy:n, Saimaan laivamatkojen ja Valamon Luostarin yhteisellä messuosastolla Tampereen Supermessuilla 21–23.4.2017. Kyselyyn pääsi vastaamaan osastolla olevalla tabletilla tai omalla älypuhelimella. QR-koodi, jonka avulla pääsi vastaamaan kyselyyn, laadittiin QR-generaattorin avulla (QR-generaattori, 2017). Kysely oli samaan aikaan myös avoinna Laivayhtiön Facebook-sivuilla.

Kysely Tampereen Supermessuilla ei saavuttanut suurta osallistujamäärää, mikä osaltaan johtui siitä, että vaikka messuosastollamme kävi paljon ihmisiä, he eivät olleet halukkaita vastaamaan kyselyyn, vaan hakivat vain nopeaa informaatiota kesän risteilytarjonnasta. Laivayhtiön Facebook-sivujen kautta onnistuttiin paremmin.

Kehitystyön taustatiedoiksi suunnattuun kyselyyn saatiin vastauksia yhteensä 25 kappaletta. Vastaajista noin 75 % oli naisia ja noin 25 % miehiä. Vastaajista lähes 70 % asui Itä-Suomessa. Kysyttäessä perinneruokien kiinnostavuutta vastaajista 65 % piti perinneruokia kiinnostavina ja 35 % jokseenkin kiinnostavina. Ravintoloissa lähiruokaa haluaisi nauttia yli 70 % vastaajista. Lähi- ja perinneruoan tarjoamisella ravintolassa voidaan saada lisäarvoa ravintolapalvelulle yli 60 % vastaajan mielestä. Jokseenkin samaa mieltä oli noin 40 % vastanneista.

Kyselyn perusteella saatiin selville, että perinne- ja lähiruokat kiinnostavat asiakkaita ja sen tunnettiin antavan lisäarvoa ravintolapalveluille. Kyselyn perusteella perinne- ja lähiruokaa voitaisiin tuoda ruokalistoilla enemmän esille ja niiden saatavuutta jopa hieman parantaa ravintoloissa.

Mielipidekysely uuden tuotteen testausvaiheessa

Keväällä 2017 valmistettiin opiskelijan ja toimeksiantajan yhteistyönä kuusi erilaista makkaramakua kehitteillä olevaan Fast Food -menua varten. Makkaroitten makua ja käytettävyyttä sekä makkaran kanssa tarjottavia lisäkkeitä testattiin testiryhmän avulla. Testaustilannetta varten laadittiin Webropol-ohjelmalla kyselylomake (liite 2) mielipiteiden mittaamista varten. Kyselyn kysymykset olivat sekä strukturoituja että avoimia. Strukturoituihin kysymyksiin vastausvaihtoehdot asetettiin viisiportaiselle Likertin asteikolle. (ks. myös Vilkka & Airaksinen 2003, 118). Avoimilla kysymyksillä pyydettiin tarkennusta annettuihin vastauksiin, mikäli esimerkiksi halusi muuttaa tuotteesta jotakin tai ei pitänyt, niin miksi ei? Jokainen maisteltava makkaramaku arvioitiin omiin osioihin. Osioita tähän testaukseen tuli yhteensä kuusi kappaletta. Osioissa arvioitavia kohtia olivat maku, suutuntuma ja ulkonäkö. Kyselyssä haluttiin saada ehdotuksia myös makkara-annoksen myyntihinnasta sekä annoskoosta.

Makkaratestaustilaisuus järjestettiin keväällä 2017. Testiryhmä koostui 11 jäsenestä, joita ohjeistettiin kriittisyyteen testaustilanteessa. Testiryhmä koostui yli kolmekymmentävuotiaista naisista ja miehistä. Testausryhmä arvioi ruokia aistinvaraisesti. Maisteltavia makkaroita oli yhteensä kuusi erilaista. Makkaran kanssa tarjottiin lähituotteista itsevalmistettua salaattia ja sinappia. Testausryhmän mielipiteet kerättiin Webropol-ohjelmalla laaditulle kyselylomakkeelle (liite

2). Jokaisella oli käytössään oma älypuhelin, johon lähetettiin tekstiviestillä linkki kyselyyn.

Makkaratestauksen tulosten perusteella suolan, nesteen sekä rasvan määrää muutettiin kolmeen parhaimmaksi valittuun makkarareseptiin, jotka pääsivät jatkokokehitysvaiheeseen. Muut kolme reseptiä hylättiin niiden saamien huonojen arvioiden vuoksi. Esimerkiksi ”Yäk, en söisi!” -kommentti aiheutti jo itsessään hylkäämispäätöksen jatkon kannalta. Lähes jokainen tuote sai osakseen kritiikkiä. Ainoastaan lisäkkeenä tarjotusta salaattista pitivät kaikki testaajat. Mielipiteet vaihtelivat suuresti ja joidenkin makkaroiden kohdalla mielipiteet menivät miltei tasan. Kysyttäessä sopivaa annoskokoa ja sille sopivaa hintaa mielipiteissä oli hajontaa. Kaikkien vastaajien mielestä makkaroita, mikäli pieniä, olisi hyvä olla yli 5 kappaletta annosta kohden, kuitenkin vähemmän kuin 8. Hintarvio oli 6-12 euroa lisäkkeineen. Mielestämme testauksessa onnistuttiin saamaan rehellistä, kriittistä ja kehittävää palautetta, jonka pohjalta voitiin kehitystyötä jatkaa.

Testattavien makkaroiden valmistaminen oli haastavaa, aikaa, tilaa ja ammattitaitoa vaativaa työtä. Työ oli kuitenkin hyvin mielenkiintoista. Makkaran valmistuskokeilun jälkeen sovimme työn tilaajan kanssa, että makkaran valmistus jatkossa sekä jatkojalostus teetetäisiin paikallisella makkaramestarilla, ajankäytön säästämiseksi sekä korkean laadun varmistamiseksi. Makkaroiden kanssa nautittavat lisäkkeet, salaatti ja sinappi voidaan jatkossa valmistaa itse reseptin mukaan laivan keittiössä. Makkara-annoksia ei saatu myyntiin risteilykaudella 2017 ja jatkotoimenpiteet jäivät toimeksiantajan vastuulle.

Kysely menun onnistumisesta

Laivamestarin Lähiruokamenu lanseerattiin heinäkuussa 2017 m/s Elviira laivalla aidossa ympäristössä aidoilla asiakkailla. Webropol-ohjelmalla laadittiin kysely (liite 3) Laivamestarin Lähiruokamenun onnistumisen varmentamiseksi sekä jatkokokehitysideoiden saamiseksi. Kyselykaavakkeessa oli avoimia ja strukturoituja kysymyksiä. Kyselyyn voitiin vastata joko paperisella tai QR-koodin alta linkistä löytyvällä sähköisellä kyselylomakkeella. Vastausvaihtoehdot

strukturoituihin kysymyksiin oli asetettu Likkertin viisiportaiselle asteikolle. Avoi-
miin kysymyksiin toivottiin kirjoitettavan palautetta, kehittämis- ja parannuseh-
dotuksia koskien menua ja opiskelijan suoriutumisesta.

Asiakasryhmä, jolle menu lanseerausvaiheessa valmistettiin, koostui perin-
neyhdistysseurasta. Asiakkailla oli mahdollisuus vastata kyselyyn joko sähköi-
sen linkin kautta tai paperisella lomakkeella. Ryhmä valitsi paperisen lomak-
keen ja he täyttivät niitä pöytäkunnittain. Kysely oli lyhyt ja sisälsi 4 kysymystä.
Pöydissä istui 4–5 henkilöä. Vastauksia saatiin 6 kappaletta. Lisäksi ruokatar-
joilun aikana kierrettiin kyselemässä ruoan maistuvuutta ja vastailtiin asiakkai-
den kysymyksiin.

Vastausten perusteella voitiin todeta menun ja menun lanseeraustilaisuuden
onnistuneen hyvin. Pöytäkunnista viisi suosittelisi tätä menua muillekin ja yksi
pöytäkunta oli jokseenkin samaa mieltä. Yksittäisiin ruokiin saatiin joitakin pa-
rannusehdotuksia. Esimerkiksi laivamestarin muikkujen muikun maku ei miel-
lyttänyt joitakin asiakkaita, vaan maku oli liian kalaista. Myös ruokien esittelyssä
havaittiin puutteita. Esimerkiksi paikkakunnat, joista tuotteet olivat lähtöisin, oli-
sivat voineet tulla paremmin esille. Samoin esillepanoa kritisoitiin ja ehdotettiin
puisia tai tuohisia astioita korien tilalle. Koko henkilökunta sai kiitosta työstään
ja risteilykokemusta pidettiin erinomaisena.

4.5 Tasalaatuisuutta ruokalistasuunnittelulla

Ruokalistasuunnittelu on yksi tärkeimmistä toiminnoista ruokapalvelussa. Yri-
tyksen liikeidea ja kohderyhmä ovat ruokalistasuunnittelun lähtökohtina. Ruok-
kalistoja on erityyppisiä, kuten esimerkiksi kiertävät lounaslistat, lounas- ja päi-
vällislistat ja a`la carte -listat. (Suomen virtuaaliammattikorkeakoulu 2006.)
Ruokalistasuunnitteluun vaikuttavat oleellisesti kohderyhmä sekä organisaation
yleiset tavoitteet. Tavoitteita voivat olla esimerkiksi budjetointi, sesongit ja osto-
toiminta. (Suominen 2002.) Ruokalistasuunnittelu on kuin rakentaisi palapeliä.
Suunnittelutyössä on huomioitava monia tekijöitä, kuten käytettävissä oleva
työvoima, valmistuksessa käytettävissä olevat laitteet ja välineet. Huomioitavia
asioita ovat myös ruoan maittavuus ja ulkonäkö sekä ravitsemukselliset tekijät.
(Lampi & Laurila 2012, 22.)

Laadun merkitys ruokalistasuunnittelussa on tärkeää. Laatua voidaan tarkastella myös valmistuksen tai asiakkaan näkökulmasta (Lillrank 1998, 28). Laatu ruokatuotannossa on osa kokonaisuutta, eikä laadukkaassa ruoka-annoksessa saa olla valmistusvirheitä. Välineet ja toiminta voidaan määritellä hyvinkin tarkkaan, koska ne ovat suhteellisen objektiivisia asioita tarkasteltaessa laatua. Ne muuttuvat subjektiiviseksi vasta erilaisten käyttäjien arvioidessa laatua omien tarpeiden ja kokemusten pohjalta. (Rajala 2011.)

Maunon (2005) mukaan ruokaohjeet ovat keittiössä tärkeässä roolissa tasaisen laadun varmistamiseksi. Mitä enemmän ruoanvalmistuksen yksityiskohtia hallitaan, sitä parempaan lopputulokseen laadullisesti voidaan päästä. Ruokalistan ruuille laaditaan laadun varmistamiseksi työohjekortit. (Rajala 2011.)

Annoskortit, eli vakioruokaohjeet, ovat ravintolan liikeidean mukaisessa tuotekehitystyössä syntyneitä ruokalistasuunnittelun apuvälineitä. Annoskortit sisältävät yleensä valmistettavan ohjeen mukaiset raaka-aine- ja myyntihinnat. Annoskorteissa on näkyvillä valmistettavaan ruokalajiin tarvittavat osto- ja käyttöpainot sekä annosmäärä, annoskoko ja valmistuneen tuotteen määrä. Annoskortit ovat hyvänä apuvälineenä päivittäisessä työssä ja kustannusten seurannassa. Korttien layout, eli muoto, voi vaihdella. Tärkeää on kuitenkin se, että sisältö on ryhmitelty niin, että olennaisin tieto ruoanvalmistuksen kannalta on helposti saatavana. (Lampi ym. 2012, 24,128.)

Ruokalistasuunnitteluun vaikuttavat ruoanvalmistuksessa käytettävät tilat, koneet sekä laitteet. Ne voivat rajoittaa tai mahdollistaa vaihtelevien ja monipuolisten ruokalistojen suunnittelua. Keittiölaitteiden käyttömahdollisuuksien tunteminen ja osaaminen ovat usein haastavaa työntekijöille. Osaavalla kokilla on kykyä käyttää samaa laitetta erilaisissa kypsennysmenetelmissä. Laitekuormitus on myös hyvä jakaa niin, että aterian eri ruokalajien valmistus jakautuu tasaisesti työaikaan nähden. Työssä on huomioitava ruokien valmistuksen ajoitus, jotta kaikki saadaan oikeaan aikaan valmiiksi. Laitekuormituksen kannalta on hyvä, jos aterian ruoat ovat eri tavoin valmistettuja. (Lampi ym. 2012, 27.)

M/s Elviirassa valmistettujen ruokien tasalaatuisuutta ei ole aiemmin varmistettu reseptien avulla. Kokit ovat tehneet ruokia ns. näppituntumalla. Jokaisella kokilla on ollut omat keinonsa hankkia tietoa resepteistä ja tarvittavista raaka-

aineista ja määristä, joko internetistä saatavan tiedon tai omien reseptien avulla. Kehitystyössä laadittiin resepteistä annoskortit valmistusohjeineen tasalaatuisuuden varmistamiseksi. Annoskortteihin laskettiin ostohinnat yhtä annosta kohden. Reseptit laadittiin kymmenen hengen annoksiksi.

Itsetehty vai puolivalmis

Rosendahl (2011) kehottaa harkitsemaan tarkoin valittaessa kokonaan itsetehdyn, puolivalmisteiden tai valmisruokien käyttöä ravintolassa. Valittaessa eri valmistusasteisia tuotteita on pidettävä liikeidean mukainen laatu muuttumattomana. Hänen mukaansa voidaan päästä saman lopputulokseen käyttäessä täysin käsittelemättömiä tai vain vähän esikäsiteltyjä raaka-aineita. Molemmilla vaihtoehdoilla keittiössä joudutaan tekemään työtä tuotteen valmistamiseen asiakkaalle tarjottavaksi, jolloin voidaan sanoa molempien olevan oman keittiön tuote ja siellä valmistettu. Esivalmistusasteella voidaan vähentää keittiössä tapahtuvan työajan tarvetta, mutta se nostaa osaltaan hankintahintoja. Puolivalmisteiden käyttöä voidaan perustella työajan ja työkustannusten säästöillä, mutta ei siinä tapauksessa, että keittiössä olisi aikaa tuote valmistaa alusta saakka eikä muuta tuottavampaa työtä ole keittiöhenkilökunnalle osoittaa. (Rosendahl 2011, 115–116.)

Sesongit, kuten esimerkiksi loma-ajat, vuodenajat ja juhlapyhät sekä saataavuus, kohderyhmä ja henkilökunnan koulutuksen taso ja yrityksen muut resurssit vaikuttavat tuotteen tai palvelun valintaan. Myös sitä pitää miettiä, tehdäänkö kaikki itse vai teetetäänkö jollakin alihankkijalla vai ostetaanko valmiina suoraan palvelun tai tuotteen valmistajalta. (Ukkonen & Kuhmonen 2015.)

Voitiin pitää jo kehitystyön alkuvaiheista todennäköisenä, ettei kaikkea ruokaa voitu, eikä jatkossakaan voida, tilanahtauden ja henkilökunnan vähyyden vuoksi, valmistaa alusta loppuun asti laivan omassa keittiössä. Siitä syystä tuli etsiä sekä sopivia että luotettavia yhteistyökumppaneita lähialueelta. Tällaisia yhteistyökumppaneita ovat esimerkiksi lähileipomot, paikalliset kalaliikkeet, lähikaupat ja tukkuliikkeet.

4.6 Hankintatoimen vaikutus kehitystyön raaka-ainevalintoihin

Materiaalien ja tuotteiden hankinta on suomalaisen ravitsemisalan merkittävimpiä kustannuseriä. Varastoihin sitoutuu myös paljon pääomaa. Hankintatoimen ohella on tärkeää ymmärtää toiminnan kokonaiskustannuksia. Hankintatoimella pyritään löytämään ja valitsemaan hyviä hankintalähteitä ja toimittajia. Hankintatoimi voi olla keskitettyä tai hajautettua tai molempia yhtä aikaa. Ostotoimi on yksi hankintatoimen osa. Ostotoimi vastaa palvelujen ja tavaroiden hankinnasta yrityksen käyttöön. Ostotoimen tehtäviin kuuluu muun muassa ostotarpeen tarkennus, yrityksen tarpeisiin soveltuvien tuotteiden tai palvelujen havaitsemista, tavaran toimittajien etsiminen, tarjouspyyntöjen tekeminen ja valinta hankintojen suorittamisen lisäksi. (Rosendahl 2001, 6–20.)

Elintarvikeasetusten mukaan ammattikeittiöiden tulee voida jäljittää käyttämiensä elintarvikkeiden toimittajat. Tieto voidaan tallentaa monella tavalla, esimerkiksi ruutuvihkoon tai tietokoneelle. Tiedossa on oltava vähintään toimittajan nimi ja osoite sekä tuotteen nimi. Yksityisellä yrittäjällä on julkisen sektorin ammattikeittiöitä suurempi vapaus kilpailuttaa ja valita raaka-ainetoimittajat. Tärkeää yksityisellä ammattikeittiöllä on hankintojen onnistuminen niin, että saadaan oikeaa tavaraa oikea määrä oikeaan aikaan. Myös lähiympäristön tarjontaa voidaan hyödyntää julkista sektoria vapaammin ja se antaa yksityiselle laajemman valikoiman käytettäväksi. (Lampi ym. 2012,31.)

Otukka Oy:n hankintatoiminnasta vastaa yhtiön toimitusjohtaja. Hänen apunaan ostotoimissa on laivan kokki, joka suunnittelee ja osittain myös hankkii aluksen tilauksiin tarvittavat raaka-aineet. Hankintatoimi on hajautettua. Alukselle hankitaan raaka-aineita suoraan tuottajilta, torilta, lähikaupoista ja tukku-liikkeestä. Pienten säilytystilojen vuoksi, alukselle tilataan ruokatarvikkeita ainoastaan ruokaristeilyille tarvittavat määrät tilauskohtaisesti.

Kokki laatii tilauksessa tarvittavista raaka-aineista ostoslistan, jonka mukaan kokki käy itse tai yrittäjä käy ne ostamassa kaupasta tai tukusta. Kansimies-tarjoilijat täyttävät omassa vuorossaan puutelistaan havaitsemistaan puutteista aluksen ohjeistuksen mukaan. Aluksilla käytetään paljon lähituottajien tuotteita, muun muassa leipomotuotteita ja kalatuotteita, jotka tuottaja toimittaa suoraan laivoille. Esimerkiksi kalatuotteilla, täytekakuilla, karjalanpiirakoilla ja ruisleivällä

on omat vakiintuneet toimittajat. Lisäksi laivoilla tarjottavia pikkupizzoja ja kahvileipiä valmistaa Kauppatorilla kahviota pitävä yritys. Muutoin hankinnat ovat yleensä hintaperusteisesti hankittu sieltä, mistä niitä helpoimmin ja edullisemmin saa kotimaisuusasteesta riippumatta.

Raaka-aineiden tuoreuteen ja laatuun kiinnitettiin huomiota toimittajavalinnoissa sekä kuljetus- ja varastointiaikoja minimoimalla. Hankintojen työajankäytön minimoimiseksi päädyttiin suurempiin toimitusketjuihin, kuten Kespron noutotukku, Citymarket Savonlinna ja Suur-Savon Osuuskaupan Prisma. Näiden liikkeiden valikoimissa on runsaasti paikallisten tuottajien lähiruokatuotteita sekä luomua. Suorittamalla hankintoja laajempia valikoimia käsittävässä yksikössä voidaan samalla hoitaa päivittäiseen toimintaan liittyviä muita tarvikkeita ja raaka-ainehankintoja samanaikaisesti. Vaikka nämä edellä mainitut kauppaliikkeet ovat suuria toimijoita kaupan alalla, on niillä kuitenkin paikallisesti merkittävä vaikutus alueelliseen työllisyyteen ja alueen kehitykseen. Kaikki liikkeet ovat nostaneet paikallisten pientoimijoiden tuotteita esille valikoimissaan ja näin työllistävät välillisesti ja välittömästi runsaasti alueen asukkaita. Monilla pienillä tuottajilla ei ole mahdollista avata omia myyntikanavia suoraan omalta tilalta. Arveluttavaa on tietenkin tuottajalle jäävä vähäisempi tuotto, mutta ilman suurempia toimijoita ja heidän myyntikanaviaan voisi tuotteet jäädä kenties kuluttajalta saavuttamatta.

4.7 Raaka-aineiden hankinta

Raaka-aineiden saatavuuteen haettiin tietoa alueella toimivista yrityksistä internetistä ja jo aiemmin käytettyjen toimijoiden kautta. Saatavuutta tarkasteltiin myös sesongin ja kuljetusmatkojen näkökulmasta. Sesonkiajattelun työkaluna käytettiin Ekoneumin Syö sesonki -kiekkoa, jossa kuukausien kohdalle kiekkoa pyörittämällä saadaan näkyville kunkin ajankohdan sesonkiraaka-aineet. Saatavuutta tarkasteltiin myös hankintatoimen näkökulmasta, sillä aluksen varastointitilat ovat pienet, eikä alukselle voida hankkia ruokatarvikkeita enempää, kuin kussakin tilauksessa tarvittava määrä.

Toimitukset oli täsmättävä aluksen laiturissa oloaikoihin. Myös logistiset ratkaisut painoivat vaakakupissa. Raaka-aineiden hankintaan ei saanut mennä ajal-

lisesti montaa tuntia eikä polttoainetta ja ajettuja kilometrejä saanut kertyä paljoa. Muutoin ekologisuus olisi kärsinyt ja hankintakierros olisi kasvattanut menun hintaa myös hankintaan käytetyn työajan sekä matkakustannusten vaikutuksesta. Hankintapaikan tulee siis olla lähellä, tai muutoin yhden jakelukanavan operoimana. Toimittajan luotettavuus ja kotimaisuus olivat myös tärkeitä kriteerejä.

Menun ruoat ovat osittain sellaisia, että niiden makujen ja mausteiden tulee kehittyä jopa useamman päivän. Esimerkiksi salaatikastike voidaan valmistaa etukäteen jääkaappiin, kuten myös useammat muut menujen ruoat, jo edellisenä päivänä. Näin ollen voidaan tarjoilupäivän kiirettä helpottaa esivalmistelujen avulla. Lihatuotteiden osalta piti huomioida tilauspäivät. Valitun pienteurastamon tilaukset oli tehtävä maanantaina, mikäli halusi toimituksen perjantaiamuksi. Pienteurastamon valintaan vaikutti paikallisuus ja sen toimitusvarmuus sekä mahdollisuus ostaa tuotteet suoraan lähikaupasta. Elintarvikelain-säädännön mukaan elintarvikehuoneistossa ei saa käsitellä tai valmistaa lihaa, jota ei ole tarkastettu eläinvalvontaviranomaisen toimesta. Elintarviketurvalli-suusvirasto tarkastaa lihan teurastamossa ja riistan käsittelylaitoksessa. (Elintarvikelaki 2006/23.)

Menun kasvikset ja vihannekset

Raaka-ainehankinnoissa, varsinkin vihannesten ja juuresten osalta päähankintapaikaksi muodostui Savonlinnan Kauppatori. Kauppatorin kauppiaat tuovat aamuisin tuoreet, vasta maasta nostetut vihannekset ja juurekset torille ja sijaintinsa vuoksi ne oli sieltä helppo noutaa. Kauppatorilla on useampi vihannes, marja -ja juureskauppias, joten valikoimaa oli runsaasti mistä valita. Alkukesästä hinnat tosin ovat torilla korkeammat kuin marketeissa tai tukussa.

Villivihannekset ja syötävät kukat

Menuissa käytettiin runsaasti syötäviä kukkia sekä villivihanneksia. Syötävät kukat, kuten maitohorsma ja puna-apila, kerättiin pääosin itse ja osa, kuten esimerkiksi ruiskaunokki, hankittiin paikalliselta luomuviljelijältä. Myös villivihannekset, kuten käenkaali, kerättiin itse lähimetsistä tilausta edeltävänä iltana.

Kukkien ja villivihannesten keräämisessä tuli ottaa huomioon maanteiden ja viljelyspeltojen läheisyys ja tietenkin se, että ne soveltuvat syötäväksi. Samalla kerättiin ruokapöytiin luonnonkukkia koristeeksi.

Kattaus

Kattauksen osalta haluttiin kiinnittää huomiota laadukkaisiin ruokaliinoin, pöytäliinoin ja pöytäkoristeisiin ja niiden värimaailmaan ja siihen, miten se sopii laivan ja menun tunnelmaan. Lähiruoka luo sanana mielikuvia maalaistunnelmasta, pellavasta, luonnosta ja rauhallisuudesta. Ruokaliinavalikoimasta valittiin pellavaa jäljittelevät laadukkaat ruokaliinat ja työn toimeksiantaja ompeli pellavakankaasta kaitaliinat ruokapöytiin. Pöytäkoristeiksi kerättiin kissankelloja sekä päivänkakkaroita. Kattaukset saivat hyvää palautetta asiakkailta.

4.8 Annoskortit sekä niiden tallentaminen

Lehtisen ym. (2011) mukaan annoskortteja käytetään tehokkaana apuna suunnittelun ja kannattavuuden seurannassa. Niiden avulla voidaan suunnitella esimerkiksi ostoja ja seurata hävikkiä, katetuottoa sekä suunnitella toimintaa tai ruokalistoja. Annoskortteja noudattamalla pyritään taloudellisesti kannattavaan toimintaan. Kun annoskortit vakioidaan, saadaan siitä runsaasti hyötyä kuten esimerkiksi: tuotteen tasalaatuisuus, turvallisuus ja hävikin pieneneminen. (Ukkonen & Kuhmonen 2015.)

Tässä kehitystyössä työn tilaaja päätti opiskelijan ehdotusten pohjalta, mitä lähdettiin kehittämään ja toteuttamaan. Reseptit kerättiin Excel-taulukoihin ja niistä tehtiin tuotekortit työohjeineen ja ostohintalaskelmineen. Annoskortteja ei vakioitu. Kehitystyön loppuvaiheessa annoskortit kerättiin tulostetussa muodossa kansioon, joka jatkossa tulee toimimaan keittiöhenkilökunnan ohjekirjana kehitettyjen menujen osalta. Menujen reseptit laadittiin 10 hengelle. Annoskortit laminoitiin, jolloin ne eivät käytössä kastu tai likaannu ja ne voidaan tarvittaessa pyyhkiä. Kehitystyön productina laaditut annoskortit sekä jatkokehitysideat lähetettiin toimeksiantajalle sähköisessä muodossa. Kapyysin Fast Food -menun, Suomi 100 -menun ja Laivamestarin Lähiruokamenun annoskortteja tehtiin yhteensä 39 kappaletta. Lisäksi kaikista menuista laadittiin ostoslistat, joita oli yhteensä 3 kappaletta.

4.9 Hinnoittelu ja katelaskelma

Hinnoittelulla tarkoitetaan palvelun tai tuotteen määrittelyä. Perinteisenä lähtökohtana hinnoittelulle on, että tuotteesta tai palvelusta saatava hinta kattaa niiden aikaansaamisesta aiheutuneet kustannukset ja voittotavoitteen. Hinnoittelussa on otettava huomioon tuotteen tai palvelun kustannusten lisäksi yrityksen voittotavoite, jakelutiet, markkinat, laatu, asiakassegmentit, haluttu imago sekä tuotteen elinikä ja siihen liittyvät hinnoittelurakenteet. (Alhola & Lauslahti 2000, 221.)

Alholan ja Lauslahden (2000, 222) mukaan hinnan merkitystä voidaan tarkastella erilaisista näkökulmista. Hinta on tuotteen arvon muodostaja, tuotteen arvon mittari, kilpailuun-, ja kannattavuuteen vaikuttava peruselementti sekä tuotteen asemointiin vaikuttava tekijä.

Katetuottohinnoittelussa palvelun tai tuotteen muuttuviin kustannuksiin lisätään katetuottotavoite, tästä muodostuu veroton myyntihinta. Kun verottomaan myyntihintaan lisätään asianomaisen hyödykkeen arvonlisävero, saadaan verollinen myyntihinta. Katetuottohinnoittelussa lähdetään siis siitä, että palvelun tai tuotteen hinta kattaa kaikki siihen liittyvät muuttuvat kustannukset. (Alhola & Lauslahti 2000, 228.)

Tässä työssä ei puututtu katelaskelmiin muutoin, kuin annosten ostohintojen laskemisen osalta toimeksiannon mukaan. Ostohinnat laskettiin sähköisiin annoskortteihin Excel-taulukkomuotoon. Hintataso Savonlinnassa koetaan kalliiksi esimerkiksi marjojen osalta (Sundell 2014) ja etenkin Savonlinnan Oopperajuhlien aikaan heinä–elokuussa, joka on vilkkain matkailusesonki Savonlinnan seudulla. Myös lähituottajien tuotteet ovat tuolloin kalliimpia kuin myöhemmin kesällä. Tuoreiden vihannesten ja juuresten hintaan vaikuttaa myös satoauden alku, jolloin muutoinkin hinnat ovat korkeampia kuin myöhemmin kesällä ja alkusyksyllä sekä laatu ja puhtaus. Ostohinnat halpenevat syksyä kohti saatavuuden paranemisen myötä. Ostohinnat laskettiin lähikaupan ja Kespro Noutotukun hintojen mukaan.

4.10 Ohjekansio kehittämistyön tuloksena

Kehittämistyön tuotoksena laadituista kolmesta menusta laadittiin Excel-pohjaiset annoskortit resepteineen, valmistusohjeineen ja ostohintalaskelmineen. Annoskorttien ohjeiden mukaan menujen ruoat voidaan jatkossa valmistaa tasalaatuisesti. Työstä valmistui kaksi eri versiota, sähköinen ja tulostettu. Sähköisen version annoskorkeissa näkyvät ostohintalaskelmat, joita on hintojen muuttuessa helppoa päivittää.

Kansiota varten annoskortit tulostettiin, laminoitiin ja koottiin kansioon. Tulostetussa versiossa ostohintalaskelmia ei ole näkyvissä, jolloin hintojen muuttuessa ei annoskorkeja ole välttämätöntä tulostaa ja laminoida uudelleen. Kansio on tarkoitettu ohjekirjaksi m/s Elviiran keittiöväelle. Mukaan liitettiin Kansanterveyslaitoksen julkaisema ruokamittojen muunnoksia käsittelevä julkaisu Ruokamittoja B15/2004 (Sääksjärvi & Reinivuo 2004.), lista syötävistä villiyrteistä jakukista keräysohjeineen sekä tietoa jokamiehen oikeudesta (Ympäristöministeriö 2016). Lisäksi laadittiin lista lähiruoan- ja tuotteiden tuottajista yhteystietoineen, joilta raaka-aineita voi jatkossa tilata.

Menut annoskorkeineen luovutetaan työn tilaajalle jatkokehitysideoiden ja pohdintojen kanssa sekä sähköisessä että paperisessa muodossa joulukuussa 2017. Kehittämistyön producti luovutetaan sopimuksen mukaan ainoastaan laivayhtiö Otukka Oy:n käyttöön eikä sitä ole tarkoitettu julkaistavaksi.

5 LAIVA ON LASTATTU LÄHIRUOALLA MENUT

5.1 Kapyysin Fast Food -menu

Kapyysin eli laivakielellä keittiön pikaruoka menun (liite 4) kehittäminen alkoi jo alkukevällä 2017. Pikaruokavaihtoehtoja haluttiin saada tarjontaan, koska Otukka Oy:n Matkustajasataman laiturilla lipunmyyjien huomio oli kiinnittynyt risteilylle lähtemisen kieltäytymisen syihin, jotka usein liittyivät ruokatarjontaan maisemaristeilyillä, tai tarkemmin sen puuttumiseen. Risteilylle lähtemisen houkuttelevuutta voitaisiin mahdollisesti lisätä lämpimien pikkusuolaisten vaihtoehtojen tarjonnan lisäämisellä. Tästä syystä aloimme kehittää Kapyysin Fast Food -menua. Aluksi etsittiin tietoa selailemalla pikaruokakulttuurin trendeistä internetistä.

Savonlinna on tullut tunnetuksi Olavinlinnan ja Oopperajuhlien lisäksi myös lörtsyjen ja savumuikkujen ansiosta. Tämän menun tuotteiksi haluttiin saada jotain uutta ja jotain perinteistä. Ideoita käytiin hakemassa myös Helsingin Fast Food & Cafe -messuilta.

Fast Food -menun minilörtsyjen resepti syntyi yhdistelemällä eri reseptejä ja kokeilemalla eri vaihtoehtoja. Lörtsy eli puolikuun muotoon leivottu hyvin ohut keitinpiiras, on Savonlinalainen erikoisuus ja monen turistin makumuiston synnyttäjä. Lörtsyjä on saatavana monenlaisilla täytteillä, niin suolaisilla kuin makeillakin täytteillä. (Visit Savonlinna 2017.) Laivalle kehitettävässä lörtsyssä päälimäisenä ajatuksena oli kuitenkin järvikalan, mieluiten savukalan hyödyntäminen. Reseptin testailujen ja eri täytevaihtoehtojen kokeilujen jälkeen työn toimeksiantaja valitsi listalle savuhaukilörtsyn, joka valmistettiin paikallisen kalastajan pyytämästä ja savustamista haukifileistä.

Toisena ideana oli valmistaa kasvisvaihtoehto lörtsystä. Kasvislörtsyn täytteeksi valittiin Härkis- härkäpapuvalmistetta ja kasviksia sekä perinteisen lihalörtsyn täyteen, riisin, tilalle Rapion Myllyn kaurahelmiä. Myös kasvislörtsy sai jäädä menun valikoimaan. Kasvislörtsy sopii ovo vegaanista ruokavaliota noudattavalle henkilölle. Lörtsyjen valmistuksessa ei käytetty maitotuotteita, mutta kuoritaikinaan lisättiin kananmunaa kuoritaikinan rakenteen parantamiseksi. Menun molemmat minilörtsyt sopivat maidottomaan ja laktoosittomaan ruokavaliioon. Lörtsyjä oli myynnissä laivan kahvilassa kesällä 2017. Asiakkaiden mielipiteiden pohjalta reseptit olivat onnistuneita, sillä kysyttäessä tuotteen maistuvuutta, vastaukset olivat positiivisia. Useat asiakkaat ostivat ensin yhden, mutta maistettuaan, ostivat niitä vielä toisen.

Keväällä 2017 valmistettiin kuusi erilaista täyslihamakkaraa, jotka koostuivat hirvenlihasta, sianlihasta sekä erilaisista mausteista. Makkaroihin haettiin erikoista, mutta samalla maukasta ja maistuvaa makumaailmaa. Kokeilimme rohkeasti makkaroissa voimakkaita oluita, katajanmarjaa ja lammasta. Laivan Fast Food -menun makkara-annoksiin kerättiin mielipiteitä testiryhmältä.

Laivayhtiön aluksilla on myyty paikallisen leipomo- ja torikahvilayrittäjän valmistamia minipizzoja usean vuoden ajan. Ne ovat olleet suosittuja ja sopivan kokoisia pikkunälkään tarjottavaksi. Tämä tuote haluttiin pitää listalla jatkossakin, sen helppokäyttöisyyden sekä nopean ja varman toimituksen vuoksi. Tuotteet voi hakea suoraan Kauppatorilta, noin viidenkymmenen metrin päästä Laivayhtiö Otukka Oy:n laiturista.

Rupipiirakka on helppotekoinen makea, pellillä tai piirakkavuoassa valmistettava makea kahvileipä. Piirakka on makea savolainen perinneleivonnainen ja eräänlainen sekoitus pullapohjaista marjapiirakkaa ja murupiirakkaa (Räsänen 1978). Reseptimme mukaan valmistetussa piirakassa korostuu runsas marjätäyte Kauppatorin tuoreista mansikoista ja kauden muista marjoista, mehevä pohja ja rapean runsas murupinta. Lisänä tarjotaan perinteistä vaniljakastiketta.

5.2 Suomi 100 -menu

Suomen Ulkoasiainministeriön lehdistötiedotteessa (24.8.2016) kerrotaan, että menun suunnittelussa on otettu huomioon suomalainen ruokakulttuuri ja suomalaiset maut. Menun suunnittelusta ovat vastanneet keittiömestarit Kim Palhus ja Arto Rastas. Menussa on huomioitu Suomen puhdas luonto ja sen antiimet. Suomi 100 -menua voidaan muokata omaan kulttuuriin, ajankohtaan ja eri juhlatilaisuuksiin sopivaksi vuodenajat huomioiden. Suomen satavuotisjuhla kokoaa kaikki nauttimaan hyvästä ruoasta yhdessä. (Suomen Ulkoasiainministeriö 2016.)

Suomi 100 -menu (Liite 5) on otettu suoraan Suomen Ulkoasiainministeriön vuonna 2016 julkaisemasta menusta (Suomen Ulkoasiainministeriö 2016). Menu soveltuu sekä lautas että buffet tarjoiluun ja raaka-aineet voitiin vaihtaa läheltä saataviin raaka-aineisiin. Lisäksi savolaisen ruokakulttuurin perusraaka-aineet, kuten muikku, leipä ja juurekset olivat menussa valmiiksi. Menu valikoitui opinnäytetyön yhdeksi menuksi puhtaan makumaailman, mutta myös menun arvomaailman takia. Suomi 100 -menua kehoitetaan syömään samassa pöydässä ja valmistamaan yhdessä. Tämä menu sopi käytettäväksi koti- tai ammattikeittiössä (Suomen Ulkoasiainministeriö 2016). Koska opin-

näytetyö kokonaisuutena oli melko laaja ja se tiedostettiin jo heti työn alkuvaiheessa, päätettiin, ettei kaikkea tarvitse kehittää välttämättä itse. Voidaan myös hyödyntää ammattilaisten laatimia reseptejä.

Reseptit työohjeineen saatiin Suomen Ulkoasiainministeriön Suomi 100 -sivuilta (Suomen Ulkoasiainministeriö 2016). Reseptit suomennettiin ja tallennettiin videoleikkeestä Excel-pohjaan manuaalisesti. Menua voidaan laivalla tarjoilla sekä lautasannoksina että buffetista ryhmäkoosta riippuen. Lautasannoksina maksimi henkilömäärä keittiön tilat huomioon ottaen on noin 30 henkeä.

Koska menua voidaan helposti muokata, voidaan kohderyhmä tai makutottumukset huomioon ottaen vaihdella esimerkiksi pääruoan lihaa. Lammas voidaan vaihtaa esimerkiksi porsaanlihaan ilman, että lisäkkeisiin on tarvetta tehdä muutoksia. Alkuruokia on kaksi erilaista, suupalat ja tervamarinoitu lohi, ja ne voidaan ottaa joko molemmat tai vain toinen alkuruoista, jolloin menun hinta alenee. Hintaan voidaan vaikuttaa valitsemalla pääruoan lihaksi kallista filettä edullisempaa ruhonosaa, esimerkiksi paistia. Mahdollisuuksia on monenlaiseen varioimiseen. Alkuruokana tarjottavan tervemarinoidun lohen asemasta voidaan tarjota esimerkiksi sokerisuolattua siikaa tai puolukkamarinoitua kuhaa. Suupalojen savumuikku voidaan vaihtaa esimerkiksi savustettuun haukeen tai särkeen. Riimihärkä voitaisiin vaihtaa esimerkiksi palvilampaaseen jne. Menun jälkiruoka, raparperibrita-kakku on juhlava ja alkukesään sopiva jälkiruokaleivonnainen.

5.3 Laivamestarin Lähiruokamenu

Laivamestarin Lähiruokamenun (liite 6) reseptit koottiin kirjallisuuden lähteistä. Resepteihin etsittiin ideoita ja innostusta muun muassa Sami Tallbergin (2016) Villiyrtti keittokirjasta, Bertta Räsäsen (1978) Savolaisesta keittokirjasta, Ollikaisen ja Määttälän (2009) Savolainen syömälysti -keittokirjasta. Savonlinnalaisuus, Saimaa, sesongit, lähiruoka, perinneruoat ja ruokatrendit haluttiin nostaa tässä menussa esille. Näitä argumentteja pyrittiin sekoittamaan sopivassa suhteessa toisiinsa ja lisättiin pieni ripaus kansainvälisen keittiön makuja lähiruokaperiaatteella. Toimeksiantaja halusi antaa oman vahvan kä-

denjätkensä tämän menun suunnittelussa. Hänen toiveitaan pyrittiin toteuttamaan mahdollisimman paljon. Reseptit laadittiin ja testattiin laktoosittomilla lähi- ja luomutuotteilla. Raaka-aineet menun ruokiin löytyivät lähituotteina paikallisista yrityksistä. Testaus ja kehitysvaiheen ruoanvalmistus tapahtui opiskelijan omassa keittiössä laivakeittiön huoltoremontin vuoksi.

Risteilykaudella 2017 Laivamestarin Lähiruoka -menu (Liite 6) lanseerattiin käyttöön ja ruoanvalmistus tapahtui m/s Elviiran keittiössä, poikkeuksena menussa tarjottavat lähituottajien valmiit leipätuotteet. Ruoat valmistettiin tarkkaan reseptien mukaan ja mahdolliset muutokset ainesosissa sekä työohjeissa korjattiin annoskortteihin välittömästi. Työskentely tapahtui laivayhtiön vakituisen kokin ja opiskelijan kanssa yhteistyössä. Reseptit olivat käyttökelpoisia ja ruoat onnistuivat hyvin sekä aikataulussaan. Valmistusprosessia helpotti porrastettu valmistus, esivalmistustyön ansiosta. Menun esivalmistelutyöt voitiin aloittaa jo alkuvuikosta muiden laivatöiden ohessa. Esimerkiksi laivamestarin muikut ja salaattinkastike (4–5 päivää), ricottajuusto ja lihahyytelö (2–3 päivää), juuresten pilkkominen ja marinoiminen (1 päivä). Villivihannekset ja kukat poimittiin tilausta edeltävänä iltana ja tilausaamuna noudettiin salaattit, juurekset ja tuorekasvikset torilta.

Laivayhtiön tilausristeilyillä on ollut aina tapana, että tarjottavan menun esittelee miehistö. Laivamestarin Juhlamenulle laadittiin lanseerausta varten menuesittely, jossa kerrottiin, mitä ruoka on, mistä se on valmistettu ja mistä pääraaka-aineet ovat lähtöisin. Esittely tapahtui käyttäen savon murreta.

5.4 Jatkokehitysideoita

Useissa keskusteluissa on tullut esille, että Laiva on lastattu Lähiruoalla -slogan, on ollut osuva nimi kehitystyölle. Toivottavasti laivayhtiö jatkaa kehitystyötä ja lisää lähiruokatarjontaansa edelleen. Toivottavasti tämä työ on vasta alku kehityssuunnalle. Mielestäni ”Laiva on Lastattu Lähiruoalla” -nimessä on mukava rytmi, sopivassa suhteessa leikkimielisyyttä ja mukava tunnelma. Uskoisin, että se soveltuisi käytettäväksi myös Laivayhtiön ruokatuotteiden markkinoinnissa. Esimerkiksi Helsingin Sanomien sunnuntailiitteessä kesäkuussa 2017 Pure Saimaa - lehti hyvän ruoan ja kotimaisten elämysten ystäville 2017 -liitteessä käytettiin ”m/s Elviira on lastattu lähiruoalla”. ”Laiva on lastattu” -peli

on perinteinen suomalainen sanaleikki, jossa leikkijät kertovat vuorollaan L-kirjaimella alkavan sanan, joka kuuluu ennalta sovittuun aihepiiriin. Pelaajan kerrottua oikean sanan vuoro siirtyy seuraavalle pelaajalle (Tactic 2017.) Opinnäytetyön ideavaiheessa yritettiin selvittää, liittykö ”laiva on lastattu” - nimeen nimisuoja tai muita käyttöön liittyviä rajoitteita. Nimen käyttöön liittyviä rajoituksia ei tuolloin tullut esille. Tosin tiedot on syytä vielä tarkistaa uudelleen ennen, mikäli slogan aiotaan ottaa käyttöön ruokatuotteiden markkinoinnissa.

Makkaratestauksessa saatiin hyvää palautetta testiryhmältä ja jatkokehitystä suunniteltiin toimeksiantajan kanssa jo risteilykaudella 2017. Selvityksestä voitiin huomata, että eniten kritiikkiä aiheutti jokin tunkkainen maku tai tuoksu makkarassa. Tähän voisi olla syynä makkaran valmistuksessa oleva luonnon-suoli. Vaihtamalla suolen alkuperää, voitaisiin saada muutos tuoksumailmaan. Myös makkaroiden lihaisuus sai kritiikkiä, mutta tarkoituksena oli kehittää lihaisa makkara. Siinä toimeksiantajan kanssa sovittiin, että jatkokehitystyö luovutetaan paikalliselle makkaramestarille. Makkarareseptit luovutetaan toimeksiantajalle opinnäytetyön luovutusvaiheessa. Testauksessa makkaroiden lisäkkeet todettiin testaustilanteessa sopiviksi ja niitä voidaan jatkossa valmistaa laadittujen annoskorttien pohjalta.

Suomi 100 -menua voidaan tarjolla joko lautasannoksina tai buffetista. Menua voidaan varioida tuotteiden saatavuuden ja asiakkaan toiveiden mukaan. Mikäli asiakas ei halua pääruoaksi lampaanlihaa, voidaan se vaihtaa esimerkiksi villisian tai ylämaankarjan lihaan. Myös henkilökunnan omia näkemyksiä voidaan käyttää hyödyksi niin tässä, kuin muissakin menuissa esimerkiksi koristelussa ja esillepanossa ym. Tätä menua ei valitettavasti ennätetty saamaan lanseerausvaiheeseen. Silti toivotaan, että Suomen 100-vuotis juhluvuoden aikana asiakkaat voisivat nauttia tätä menua vaikkapa ooppera illan jälkeisellä risteilyllä.

Laivamestarin Lähiruokamenu lanseerattiin risteilykaudella 2017. Lanseeraus-tilaisuudessa tehdystä kyselystä saatiin hyviä ideoita muun muassa tarjollepanoa varten. Kerätyssä palautteessa ehdotettiin, että ruoka tarjoiltaisiin tuohisista tai puisista astioista. Menun tarjollepanoa voidaan muuttaa saatavilla olevien tarjoiluastioiden mukaan. Voitaisiin esimerkiksi laittaa alkupalat pöytiin

lankuilla ja pääruoka buffetista. Menun ruokien nimistä esimerkiksi järvikalaterriinin nimi voisi vaihtaa esimerkiksi kuhaterriiniksi, koska kuhaa on käytetty pääraaka-aineena. Mikäli pääraaka-aineena on jokin muu kalalaji, esimerkiksi hauki, olisi nimi silloin haukiterriini. Kehitettyssä menussa käytettiin järvikalaterriini-nimeä ja se herätti ihmetystä asiakaspalautteen mukaan. Menun esitte-lyssä olisi voitu kertoa tarkemmin mistä kalasta terriini on valmistettu. Nyt kerrottiin vain, mistä järvestä kalat oli pyydetty. Muutoin menua keuhuttiin ja luvattiin suositella toisille.

Ravintolat joutuvat tulevaisuudessa ilmoittamaan lihan ja kalan alkuperän asiakkailleen. Kauppoja asetus on koskenut jo vuoden 2017 kesästä lähtien, mutta nyt valmisteilla oleva asetus tulee koskemaan ravintoloitakin. Maa- ja metsätalousministeriön tiedotteessa 3.11.2017 kerrotaan, että ruuan alkuperämerkintöjen ilmoittamista koskeva asetus on edennyt EU-komissioon. Asetuksen arvioitu voimaantuloaika on keväällä 2018. Käytännössä tämä tarkoittaa kuluttajainformaation parantamista esimerkiksi ravintolan liitutaululta löytyvän tuoreen, pakastetun tai jäähdytetyn, kokonaisen tai jauhetun lihan alkuperä ilmoittaminen. Kalan osalta tulisi alkuperäismerkintä näkyä tuoreen, jäähdytetyn tai pakastetun kalan, kalafileen tai muun kalanlihan, kun niitä käytetään tarjoiltavan aterian ainesosana. (Maa- ja metsätalousministeriö 2017.) M/s Elviirassa voitaisiin alkuperäismerkintä merkitä vaikkapa buffet-pöytään laadittujen tuotekorttien avulla, mistä selviäisi alkuperä, ruokavaliosopivuus ja ruuan nimi. Alkuperämerkintä voisi olla näkyvillä myös menussa sekä tulla kerrotuksi menuesittelystä. Annoskortit voitaisiin askarrella vaikkapa päreestä tai tuohesta.

Annoskortteja ei vakioitu tässä kehitystyössä, joten ne voitaisiin jatkokehitysvaiheessa vakioida. Myös annoskorttien laatimista laivan kaikille menuille ja ruuille olisi hyvä jatkaa. Mikäli esimerkiksi sairaustapauksessa joudutaan turvautumaan sijaisiin, annoskorttien ohjeiden avulla saadaan ruoat valmistettua ja tarvittavat tuotteet saadaan niiden pohjalta tilattua. Ruokaohjeet ja annoskortit vähentävät hävikin määrää kun ostotoiminta täsmentyy. Ainakin tulevia kulueria voidaan paremmin ennakoita. Menuissa on paljon käytetty samoja perusraaka-aineita, jolloin varastoinnin määrää voidaan paremmin säädellä.

Menut voitaisiin tulevaisuudessa kääntää englannin, venäjän, saksan ja mahdollisesti myös kiinan kielelle. Tilastokeskuksen julkaisemassa tilastossa Savonlinnan seudulla yöpyi tammi–elokuussa 2017 ulkomaalaisia majoitusliikkeiden rekisteröimiä asiakkaita 75077 henkilöä. Tämä luku on 29,8 % enemmän, kuin vuonna 2016. Venäläisten matkailijoiden määrä on kasvanut eniten 22,2 % vuoden takaiseen verrattuna. Saksalaisten matkailijoiden rekisteröidyt yöpymiset Savonlinnan suudulla olivat toiseksi suurimmat 17703, 22,6 % enemmän kuin vuonna 2016 vastaavaan aikaan. (Etelä-Savon maakuntaliitto 2017.) Lisäksi havainnoitiin kiinalaisturistien runsas näkyminen katukuvassa kesällä 2017. Kiinalaisten opiskelijoiden määrän uskotaan nousevan tulevaisuudessa useaan sataan opiskelijaan vuodessa, mikäli kaavaillut koulutussuunnitelmat toteutuvat. Myös matkailualalle uskotaan kiinalaisten tuovan lisää mahdollisuuksia. (Kuokkanen 2016.)

6 POHDINTAA

Toivotaan, että ”Laiva on lastattu Lähiruoalla” -menut ovat hyvänä alkuna laivayhtiön lähiruoka tarjonnassa. Toimeksiantaja antoi melko vapaat kädet tähän työhön ryhdyttäessä ja luotti myös työn suorittajan ammattitaitoon. Työn suorittajalla oli kertynyt laivatyökokemusta laivayhtiön palveluksessa jo risteilykausien 2015–2017 ajalta ja niin keittiö- kuin salityöskentely sekä laivan käytännöt olivat ennalta tuttuja. Alkuvaiheessa toimeksiantajan kanssa käydyt vapaat keskustelut auttoivat hahmottamaan toiveita ja tarpeita, joita tälle kehitystyölle asetettiin.

Lähi- ja perinneruokaa tarkasteltiin raaka-aineiden saatavuuden, laadun, arvojen ja käytettävyyden näkökulmasta ruokalistasuunnittelun ja tuotekehityksen menetelmiä käyttäen. Tiedonhankinnan menetelminä käytettiin selvityksiä, dokumentteja sekä havaintoja. Työ toteutettiin toiminnallisena opinnäytetyönä.

Keväällä 2017 saatiin mahdollisuus toteuttaa opinnäytetyötä varten suunniteltu alkukartoituskysely Tampereen Super Messuilla. Messuille laadittiin kysely, johon toivottiin tietoa lähi- ja perinneruokien kiinnostavuudesta. Kysely oli näyttävästi esillä, mutta ei saavuttanut juurikaan kiinnostusta. Vastaajia houkuteltiin vastaamaan kyselyyn palkintojen avulla. Kysely julkaistiin myös sosiaalisessa mediassa, Laivayhtiön Facebook-sivuilla. Facebook-sivujen kautta

tavoitettiin vastaajia messuja paremmin. Vastauksia kerättiin 25 kappaletta, joista 20 Facebook-sivujen kautta. Kyselypatteristoa olisi voinut harkita vielä tarkemmin niin, että esimerkiksi joihinkin kysymyksiin olisi voitu laittaa vain yksi tai kolme mieluisinta vastausta, kuten kysyttäessä mielipidettä valinnoista ravintolassa. Tällöin oltaisi luultavasti saatu hyödynnettyä tietoa paremmin. Nyt kyseisen kysymyksen vastaukset jättivät liian paljon tulkinnan varaa.

Keväällä 2017 testattiin myös tuotteita testiryhmän avulla. Testiryhmän kokoamisessa onnistuttiin mielestäni hyvin, sillä ryhmä osoitti kriittistä suhtautumista testattavia tuotteita kohtaan. Tässä testauksessa ongelmaksi muodostui myös testiin laadittu kyselylomake ja sen toimivuus. Linkki kyselyyn laadittiin QR-koodin kautta sekä sähköpostilinkkiä jakamalla. Kyselyyn pääseminen sujui ongelmitta ja jokainen pääsi vastaamaan kyselyyn oman älypuhelimensa kautta. Ongelmana oli kyselylomakkeen toimivuus. Kyselyn avoimiin vastuskohtiin oli jätetty liian vähän vastaustilaa, jolloin enemmän palautetta antaneiden vastaukset eivät mahtuneet vastausosioihin. Ongelma ratkaistiin niin, että vastaukset kirjoitettiin erilliselle paperille, josta ne koottiin. Tätäkin kyselylomaketta olisi pitänyt tarkemmin testata ennen julkaisemista, jolloin asia olisi voinut tulla esille.

Työ toteutettiin toiminnallisena opinnäytetyönä, jossa tutkimuksellinen osuus koostui aineistonhankintamenetelminä käytetyistä selvityksistä. Selvityksiä tehtiin yhteensä kolme kappaletta. Alkuperäisen idean mukaan oli tarkoituksena tehdä vielä neljäs selvitys, jossa olisi haluttu selvittää henkilökunnan kokemukset tästä kehittämistyöstä sekä sen vaikutuksista omaan työhön työssä viihtymisen näkökulmasta. Tähän kyselyyn ei kuitenkaan riittänyt enää aikaa eikä resursseja. Toivottavasti tähän aiheeseen joku tarttuu. Omana ajatuksena oli toteuttaa kysely ”hyvä mieli – parempi ruoka” -otsikolla, jossa olisi tarkasteltu työohjeiden ja työolojen vaikutusta työssä onnistumiseen ruoanvalmistuksessa. Voisiko annoskorteista olla apua työssä niin, että omasta mielialasta riippumatta annoskortin ohjeita noudattamalla saavutettaisiin aina yhtä laadukas lopputulos.

Tänä päivänä Savonlinnan seudulla lähiruokaa ja sen tuottajia tuodaan melko hyvin esille paikallisten elintarvikekauppojen ja markettien valikoimissa. Kiin-

nostus lähiruokaa kohtaan on lisääntynyt, mikä kävi ilmi myös työskennellessäni laivayhtiö Otukka Oy:n palveluksessa m/s Elviira laivassa. Asiakkaat halusivat tietää ruuan, juoman ja leivonnaisten alkuperän, mistä raaka-aineet oli hankittu, kuka valmistanut ja niin edelleen aikaisempia vuosia useammin. Luomutuotteita kysyttiin myös sekä ruoan että juomien osalta. Laivalla valmistetut tuotteet saivat kiitosta ja ruoan tai kahvileivän tuoksi houkutti asiakkaita kahviin ostoksille. Olipa joskus jopa maisemaristeilylle lähtemisen syynä tuoreet laivalla paistetut suolaiset ja makeat kahvileivät. Kehitystyössä tehtyjen selvityksien perusteella ja tiedonhankinnassa tulleiden dokumenttien pohjalta voidaan todeta, että lähiruoka tulee myös jatkossa olemaan suosittua.

Huippukokki Gordon Ramsay totesi Suomen vierailullaan suomalaisen ruoan olevan sontaa (Koljonen 2007), ja vaikka Ranskan presidentti Jagues Chirac (Yle uutiset 2005) oli samoilla linjoilla Venäjän vierailullaan, ei suomalaisten ole syytä hävetä tai väheksyä omaa ruokakulttuuria. Meidän pitäisi tuoda ennistä enemmän esille puhtaasta luonnosta saatavia raaka-aineita, joista esimerkiksi aasialaiset ovat valmiita maksamaan hyvää hintaa. Hotelli Punkaharjun johtajatar Saimi Hoyer on erinomainen esimerkki ylpeydestä, jota jokaisen meistä tulisi tuntea omaa ruokakulttuuriamme ja luonnon antimia kohtaan. Savonlinnan seutu onkin saanut hänestä erinomaisen ruokalähettilään.

Henkilökunnan osallistuminen tämän kehitystyön tekemiseen jäi melko vähäiseksi lyhyen risteilykauden sekä pienen henkilöstön vuoksi. Laivayhtiön palveluksessa toimii vain yksi vakituinen kokki ja eikä hän ollut työssä, kuin ennakkoon tilatuilla risteilyillä. Onneksi pääsimme toteuttamaan hänen kanssaan Laivamestarin Lähiruokamenun lanseerauksen. Vaikka aikaa kehitystyön tekemiseen oli varattu runsaasti (n.10kk), oli työtä tehdessä monasti kiireen tuntua. Työn aikataulut eivät pitäneet ja niitä jouduttiin muuttamaan nopeasti vaihtuvien tilanteiden vuoksi. Tosin, työelämässäkin on osattava reagoida muutoksiin, eikä niihin pidä suhtautua negatiivisesti.

Ravintola-alalla on vuoden 2018 aikana tulossa lainsäädäntöön muutoksia, joihin on osattava varautua ennakkoon. Tällä hetkellä tiedossa on muutokset alkoholilainsäädännön suhteen, samoin lihan ja kalan alkuperäismerkintöjen ilmoittamisesta koskevan asetuksen voimaantulo jo keväällä 2018. Näihin muutoksiin on hyvä varautua jo hyvissä ajoin.

Vaikeinta tämän kehittämistyön tekemisessä on ollut raportointi. Ruoanvalmistus- ja tarjoilutehtävissä työskennelleenä ammattitaitoa ja hiljaista tietoa on työkokemuksen kautta kertynyt paljon ja sitä oli vaikeaa saada siirretyksi paperille. Työelämässä piintyneet työskentelytavat olivat juurtuneet tiukkaan ja tutkimuksellisten työskentelytapojen omaksuminen oli hankalaa. Lisäksi moni, omasta mielestäni itseselvän asian perusteleminen lähteiden avulla tuotti hankaluutta. Kehittämistyön aikana omaan ajattelumaailmaan raportin tekeminen antoi syvyyttä sekä opetti tuntemaan itseään ihmisenä ja työntekijänä hieman paremmin. Opinnäytetyötä kohtaan aluksi asetettuja tavoitteita joutui karsimaan ajanpuutteen vuoksi. Piti hyväksyä omat virheensä ja myös rajalliset voimavaransa. Kuitenkin kaikessa tekemisessä pyrin tekemään parhaani ja olemaan tunnollinen. Voin olla työhöni tyytyväinen.

LÄHTEET

Aaltola, J, Valli, R. 2007. Ikkunoita tutkimusmetodeihin. 3. painos. Jyväskylä: PS-kustannus.

Ahopelto, H. 2010. Lähellä: hyvän maun ruokia. Keuruu: Otava.

Alhola, K, Lauslahti, S. 2000. Laskentatoimi ja kannattavuuden hallinta. Porvoo: WS Bookwell Oy.

Elintarvikelaki 13.1.2006/23

ELO-säätiö, 2014. Suomalainen villiruoka. WWW-dokumentti. Päivitetty: 11-12.2014. Saatavissa: <http://www.elo-saatio.fi/suomalainen-villiruoka> .[viitattu 5.11.2017].

eNorssi. 2017. Historian tutkimus, tutkimusprosessi. WWW-dokumentti. Saatavissa: <http://www.enorssi.fi/enorssi-verkosto/virmo/virmo-1/kashisnet/kasvatuksen-historian-tutkimus/kasvatuksen-historian-tutkimusprosessi> [viitattu 5.11.2017].

Erinomaista Etelä-Savosta. 2011. WWW-dokumentti. Päivitetty 11.5.2011. Saatavissa: <http://www.esavoennakoi.fi/pagefiles/lahiruokaopas.pdf> [viitattu 15.5.2017].

Etelä-Savon maakuntaliitto. 2017. WWW-dokumentti. Päivitetty 19.10.2017. Saatavissa: <http://www.esavo.fi/resources/public//Maakuntaliitto/Tilastot/Kuu-kausittainen%20matkailutilasto%20Etelä-Savo%20elokuu%202017.pdf> [viitattu 5.11.2017].

Fonecta finder. 2017. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://www.finder.fi/Laivaliikennett%C3%A4+henkil%C3%B6liikenne/Laivayhti%C3%B6+Otukka+Oy> [viitattu 5.11.2017].

Hotelli Punkaharju. 2016. WWW-dokumentti. Päivitetty 27.8.2016. Saatavissa: <http://hotellipunkaharju.fi/sieniviikonloppu/> [viitattu 5.11.2017].

Hungry for Finland. 2017. WWW-dokumentti. Saatavissa: <http://hungryforfinland.fi/ruokamatkailukilpailun-2017-voittajat-selvill%C3%A4-ministerit-palkitsivat-t%C3%A4n%C3%A4%C3%A4n> . [viitattu 5.11.2017].

Kananen, J. 2017. Laadullinen tutkimus pro graduna ja opinnäytetyönä. Jyväskylän ammattikorkeakoulu. Suomen Yliopistopaino Oy- Juvenes Print 2017.

Karjalainen, S. 2009. Aladobista tirripaistiin: suomalaista perinneruokaa. Opinnäytetyö. Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma. Pirkanmaan ammattikorkeakoulu.

Koljonen, V. 2007. Gordon Ramsay: Suomi-ruoka on sontaa! Päivitetty 30.10.2007. Saatavissa: <http://m.iltasanomat.fi/viihde/art-2000000302115.html?nomobile=2> [viitattu 1.10.2017].

Kuokkanen, M. 2016. Itä-Savo. Päivitetty 4.8.2016. Saatavissa: <https://ita-savo.fi/uutiset/lahella/c591b2b1-448f-4bda-8086-ae6cfb089d0e> [viitattu: 5.11.2017].

Kuuluvainen, V, Sare'n, H. 2016. Luonnon hyvinvointivaikutukset-hyödynnä tietoa matkailuliiketoiminnassa. PDF-dokumentti. Mikkelin ammattikorkeakoulu. Mikkelin Grano Oy.

Lampi, R, Laurila, A & Pekkala, M-L. 2012. Ruokapalvelut työnä. 4–5.painos. Helsinki: Sanoma Pro Oy.

Luonnonvarakeskus. 2016. Lähiruoasta matkailuravintoloiden valttikortti? Tutkimusraportti. WWW-dokumentti. Saatavissa: http://ju-kuri.luke.fi/bitstream/handle/10024/537426/luke-luobio_54_2016.pdf?sequence=9 [viitattu 5.3.2016].

MTK 2011. WWW-dokumentti. Saatavissa: [https://www.mtk.fi/maatalous/koti-mainen ruoka/lahiruoka/fi FI/hyvaa suomalaista lahiruokaa/](https://www.mtk.fi/maatalous/koti-mainen_ruoka/lahiruoka/fi_FI/hyvaa_suomalaista_lahiruokaa/) [viitattu 5.11.2017]

Maakuntien parhaat.fi. 2017. WWW-dokumentti. Saatavissa: <http://www.maa-kuntienparhaat.fi/> [viitattu 15.5.2017].

Makkula, H. 2003. Vesikansan jäljille. Katsaus eteläsavolaiseen kulttuuriperinteeseen. Joensuu: Joensuun yliopistopaino.

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

Ollikainen, E, Määttä, S & Hämäläinen, M. 2000. Hyvvee ja hyvän parasta. Savolainen keittokirja. 2. painos. Saarijärvi: Saarijärven Offset Oy.

Ollikainen, E, Määttä, S & Hämäläinen, M. 2009. Savolainen syömälysti. Jyväskylä: Gummerus.

Oppariapu 2017. Benchmarking (vertausarviointi). WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://oppiapu.wordpress.com/benchmarking-vertaisarviointi/> [viitattu 4.11.2017].

Pure Saimaa. Lehti hyvän ruuan ja kotimaisten elämysten ystäville. 2017. Helsingin Sanomat Kuukausiliite 6. Kesäkuu N:o 543.

Rajala, E. 2011. Lounasruoan laatu ammatillisessa oppilaitoksessa. Opinnäytetyö. Palvelujen tuottamisen- ja johtamisen koulutusohjelma. Tampereen ammattikorkeakoulu.

Rosendahl, M. 2002. Hankintatoimi majoitus- ja ravitsemisyriyksessä. Helsinki: Haaga Instituutin ammattikorkeakoulu.

Rubin, A. 2017. WWW-Dokumentti. Saatavissa: <https://tulevaisuus.fi/metelmat/toimintaympariston-muutosten-tarkastelu/trendianalyysi-tulevaisuudentutkimuksen-menetelmana> [viitattu 21.5.2017].

Räsänen, B. 1978. Savolainen keittokirja. Kuopio: Kustannuskiila.

Savonlinna-Risteilyt. 2017. WWW-dokumentti. Kotisivut. Saatavissa: <http://www.savonlinnaristeilyt.fi/maisemalisteily-savonlinnan-ympari/> [viitattu 1.10.2017].

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

Sitra 2016. Sinivalkoinen jalanjälki. Päivitetty 9.3.2016. Saatavissa: <http://www.mtt.fi/mtraportti/pdf/mtraportti154.pdf> [viitattu 5.11.2017].

Suomen virtuaaliammattikorkeakoulu. 2006. Tietojärjestelmät ruokatuotantoprosessin hallinnassa. Ruokalistasuunnittelu. WWW-dokumentti. Päivitetty 30.8.2006. Saatavissa: http://www2.amk.fi/mater/ravitsemisala/tietojrtph/ruokalistasuunnittelu_13073.html [viitattu 28.5.2017].

Suomen Ulkoasiainministeriö. 2016. Suomi 100 -vuotta menu. Video-dokumentti. Päivitetty 23.8.2016. Saatavissa: <http://formin.finland.fi/public/default.aspx?contentid=349946&contentlan=1&culture=fi-> [viitattu 4.12.2016].

Sundell, P. 2016. Itä-Savo. Mansikan tarjonta ei kohtaa kysyntää –torihinnat korkealla. Päivitetty 14.7.2016. Saatavissa: <https://ita-savo.fi/uutiset/kotimaa/8760aa30-54af-474f-8f7c-9590129cb665> [viitattu 1.10.2017].

Suominen, M. 2002. Ruokalistasuunnittelun opas. Vammala: Vammalan kirjapaino Oy.

Sääksjärvi, K, Reinivuo, H. 2004. Ruokamittoja. Pdf-dokumentti. Saatavissa: <http://www.julkari.fi/bitstream/handle/10024/103051/2004b15.pdf?sequence=> [viitattu 5.11.2017].

Tallberg, S. 2016. Villiyrtti keittokirja. Porvoo: Bookwell.

Tilastokeskus, 2017. WWW-dokumentti. Saatavissa:

<http://www.stat.fi/meta/kas/trendi.html> [viitattu 14.5.2017].

Tuomi, J, Saarijärvi, A. 2013. Laadullinen tutkimus- ja sisältöanalyysi. Vantaa: Tammi

Turkki, P. 2016. Lähiruokaa mökille. Etelä-Savon vapaa- ajan asukkaiden ruokaostuskäyttäytyminen ja lähiruoan saatavuus. Saatavissa:

<https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/116165> [viitattu 5.3.2017].

Tuulaniemi, J. 2011. Palvelumuotoilu. Talentum.

Ukkonen, T, Kuhmonen, T. 2015. Syksyn lähiruokamenu Best Western Hotelli Savoniale. Opinnäytetyö. Hotelli- ja ravintola- alan koulutusohjelma. Savonia- ammattikorkeakoulu.

VerkkoVaria, 2017. WWW-dokumentti. Saatavissa: http://www.verkkovaria.fi/taydentavat/markkinointi/?page_id=304 [viitattu 26.9.2017].

Viikki, S. 2017. Lisäarvon tuottaminen asiakkaille lisäävän valmistuksen avulla, case Hydroline Oy. Opinnäytetyö. Liiketalouden koulutusohjelma. Savonia- ammattikorkeakoulu.

Viisi tähteä. 2016. WWW-dokumentti. Päivitetty 22.06.2016. Saatavissa: <http://viisitahtea.com/artikkelit-2/uutiset/legendaarinen-hotelli-punkaharju-avaa-juhannukseksi/> [viitattu 6.9.2017].

Vilka, H, Airaksinen, T. 2003. Toiminnallinen opinnäytetyö. Helsinki: Tammi.

Visit Savonlinna.fi. 2017. WWW-dokumentti. Saatavissa: <http://visitsavonlinna.fi/kukot-loertsyt-niistae-savolainen-keittioe-tunnetaan/> [viitattu 15.5.2017].

Wuori, O, Uusitalo, M, Veijola, J, Jauho, T. 2016. Valitseeko matkailija lähiruokaa lautaselleen? Matkailijoiden asennoituminen paikallisten elintarvikkeiden ja villiruoan käyttöön Levillä. Luonnonvara- ja biotalouden tutkimus 14/2016.

WWW-dokumentti. Saatavissa: https://jukuri.luke.fi/bitstream/handle/10024/532303/luke-luobio_14_2016.pdf?sequence=6&isAllowed=y [viitattu 26.5.2017].

Yle. 2008. Uutiset. Myös Chirac moittii suomalaista ruokaa. Päivitetty 29.10.2008. Saatavissa <https://yle.fi/uutiset/3-5217503> [viitattu 29.10.2017].

Ympäristöministeriö. 2016. PDF-dokumentti. Jokamiehen oikeudet. Lainsäädäntöä ja käytäntöä. Päivitetty 31.5.2016. Saatavissa: <http://www.ym.fi/download/noname/%7B1A3F4736-3223-48E6-8FD0-A38CD8C8E544%7D/57648> [viitattu 5.11.2017].

Laiva on lastattu lähiruoalla kysely

Kyselyn tarkoitus on kartoittaa lähiruoan ja perinneruokien kiinnostavuutta, saatavuutta ja hintatasoa ravintola-asiakkaan näkökulmasta. Lisäksi haluamme tietää, antaako lähiruoka lisäarvoa ravintola-asiakkaille.

1. Vastaajan sukupuoli *

- Nainen
 Mies
 Muu

2. Vastaajan ikäryhmä *

- alle 25 v
 25-40 v
 41-65 v
 yli 65 v

3. Vastaajan asuinpaikka *

- Etelä-Suomi
 Pohjois-Suomi
 Länsi-Suomi
 Itä-Suomi
 Muu

4. Lähiruoka on mielestäni ravintoloissa *

	Täysin samaa mieltä	Jokseenkin samaa mieltä	Ei samaa eikä eri mieltä	Jokseenkin eri mieltä	Täysin eri mieltä
Terveellistä	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Paikallista	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Kotimaisista raaka-aineista valmistettua	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Oman keittiön kokonaan tai suurimaksi osaksi itse valmistamaa	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Kallista	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Hyvin saatavilla	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Hyvin näkyvillä ruokalistoilla	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Antaa palvelulle lisäarvoa	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Aina oma valintani, mikäli tarjolla

5. Perinneruoka *

	Täysin samaa mieltä	Jokseenkin samaa mieltä	Ei samaa eikä eri mieltä	Jokseenkin eri mieltä	Täysin eri mieltä
Kiinnostaa minua	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Liian vähän tarjolla	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Ei erotu ruokailuilla	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
En valitsisi ravintolassa	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Ei kuulu nykyaikaan	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Antaa lisäarvoa palveluun	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

6. Ravintola- asiakkaana haluan nauttia *

	Täysin samaa mieltä	Jokseenkin samaa mieltä	Ei samaa eikä eri mieltä	Jokseenkin eri mieltä	Täysin eri mieltä
Paikallisten yritysten tuottamia ja valmistamia tuotteita	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Maakunnan alueella tuotettua ja valmistettua tuotteita	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Suomessa tuotettuja ja valmistettuja tuotteita	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Paikalliseen ruokaperinteeseen kuuluvia ruokia	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Suomalaiseen ruokaperinteeseen kuuluvia ruokia	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Lähialueen pienpanimoiden ja viinitilojen tuotteita	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Suomalaisten pienpanimoiden ja viinitilojen tuotteita	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>



Testiryhmä: Makkarat

Olet osallistumassa maku- ja mielipidetestiin, jonka tarkoitus on saada selville millaisia makkaroita voitaisiin tuoda Laivayhtiö Otukka Oy:n pikaruoka tarjontaan risteilykaudelle 2017. Tämä on osa Laivayhtiö Otukka Oy:n palvelujen kehittämistyötä ja se suoritetaan yhteistyössä Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulun restonomiopiskelijan kanssa. Vastaaminen on anonyymiä ja vastaukset tulevat vain Laivayhtiö Otukka Oy:n käyttöön ja restonomiopiskelijan opinnäytetyön. Huomioithan, että vastauksillasi on todellista merkitystä tuotekehittelyn kannalta, joten muista olla kriittinen!

Testattava makkara nro:1

1. 1. Makkaran maku *

- Hyvä
- En pitänyt
- En osaa sanoa

2. 1. Makkaran suutuntuma *

- Hyvä
- En pitänyt
- En osaa sanoa

3. 1. Makkaran ulkonäkö *

- Hyvä
- En pitänyt
- En osaa sanoa

4. Tähän voit tarkentaa vastaustasi, varsinkin mikäli vastasit edelliseen ettet pitänyt.



Laivamestarin lähiruokamenu

1. Mielestäni *

	Täysin samaa mieltä	Jokseenkin samaa mieltä	Ei samaa, eikä eri mieltä	Jokseenkin erimieltä	Täysin samaa mieltä
Menun esittely oli onnistunut	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Menun ruoat oli valittu onnistuneesti perinteitä kunnioittaen	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Ruokien esillepano korosti lähiruokateemaa	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Menun ruoat olivat maukkaita	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Valikoimaa oli riittävästi	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Ruokaa oli varattu riittävästi	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Ruokavaliot oli huomioitu menussa	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Henkilökunta osasi vastata tuotteita koskeviin kysymyksiin	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Suosittelisin tätä tuotetta muille	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

2. Tähän toivoisimme teidän kirjoittavan menua koskevaa avointa palautetta ja mahdollisia kehittämisideoita:

3. Tähän toivoisimme teidän kirjoittavan terveiset, risut ja tai ruusut menun laatineelle opiskelijalle:

Kapyysin Fast Food –menu

Härkis –minilörtsyt

Savulaka –minilörtsyt

Laivan makkarat, salaattia ja puolukkasinappia

Järvikalapyörykät ja dibbikastiketta

Sirkan leipomon minipizzat

Rupipiirakkaa ja vaniljasoosia

SUOMI 100 –MENU

Metsäsienisalaattia ruissipsillä

Savumuikkuja ja piparjuurimoussea

Riimihärkää ja tyrnihilloa

Tervamarinoitua lohta, tillikurkkuja ja vihreää perunasalaattia

Lampaan fileetä

Kauratäytteiset kaalikääryleet

Lammasmakkaraa

Maustepippurikastiketta

Juussosetta

Paistettuja porkkanoita

Brita-kakkua

Kahvia/ Teetä

Laivamestarin Lähiruokamenu

Viherversosalaattia
Kaali-kevätsipulisalaattia
Punajuuri-kotijuustosalaattia

Laivamestarinmuikut
Savumuikut
Järvikalaterriiniä

Lisahyytelöä ja punasipulihilloketta
Sirkan lihakukkoa

Laivan leipälajitelma ja kirnuvoita:
Jyrkin Jyväleipää
Kapyysin kauraleipää
Laivakokin ruisleipää

Puolpäivee hauvutettua porsasta
Tummoo olutkastiketta
Paahetut perunat
Uunihauvikkaa
Kahvi tai tee
Rättänee ja vaniljasoossia tai
Lumoavaa marjatorttua