

Saimaan ammattikorkeakoulu
Hotelli- ja ravintola-ala Imatra
Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutus

Mirka Kallio

Elämysruokatuotteen suunnittelu ja testaus Vuonohevostalli Rajavaellukselle

Opinnäytetyö 2018

Tiivistelmä

Mirka Kallio

Elämysruokatuotteen suunnittelu ja testaus Vuonohevostalli Rajavaellukselle,
37 sivua, 2 liitettä

Saimaan ammattikorkeakoulu

Hotelli- ja ravintola-ala Imatra

Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutus

Opinnäytetyö 2018

Ohjaaja: lehtori Jukka Moilanen, Saimaan ammattikorkeakoulu

Tämän opinnäytetyön tavoitteena oli kuvata elämyksellisen ruokatuotteen suunnitteluprosessia. Elämysruokatuote suunniteltiin Vuonohevostalli Rajavaellukselle ratsastusvaelluksen evääksi. Opinnäytetyö toteutettiin yhteistyössä Vuonohevostalli Rajavaelluksen kanssa.

Ruokatuotteen suunnittelu pohjautui tuotesuunnittelun teoriaan, ja suunnittelussa huomioitiin erityisesti elämyksen tuottaminen ja ravitsemussuositukset. Tuotesuunnittelussa otettiin huomioon Rajavaelluksen yritystoiminta sekä yrittäjän että vakioasiakkaista muodostetun testiryhmän näkemykset vaellukselle sopivasta evästä.

Opinnäytetyön teoriaosuus käsittelee elämyksen syntymistä, elämysruokaa trendinä ravintola- ja ruokamatkailun alalla, liikkuvan ihmisen ravitsemussuosituksia, palvelumuotoilua ja omavalvonnan teoriaa. Toiminnallisessa osuudessa kuvataan elämysruokatuotteen suunnitteluprosessia ja tuotteen testaamista käytännössä ratsastusvaelluksella.

Opinnäytetyön tuloksena syntyi kolmen ruokalajin elämysruokamenu. Menulle laadittiin myös omavalvontasuunnitelma. Menu testattiin käytännössä testiryhmän kanssa toteutetulla koevaelluksella. Elämysruokamenu arvioitiin onnistuneeksi ja toimivaksi testiryhmän antaman palautteen perusteella.

Asiasanat: elämysruoka, tuotesuunnittelu, ruokatuote, omavalvonta

Abstract

Mirka Kallio

Designing and Testing an Experience Food Product for Vuonohevostalli Rajavaellus, 37 Pages, 2 Appendices

Saimaa University of Applied Sciences

Tourism and Hospitality, Imatra

Degree Programme in Hotel and Restaurant Business

Bachelor's Thesis 2018

Instructor: Mr Jukka Moilanen, Senior Lecturer, Saimaa UAS

The purpose of the study was to design an experience food product for Vuonohevostalli Rajavaellus. The food product was designed to be served during an all-day trail ride for the riders. The study was made in co-operation with Vuonohevostalli Rajavaellus.

Data for this study were collected from literature, Internet-sources and by interviewing the entrepreneur of Vuonohevostalli Rajavaellus. The theoretical part of the thesis consists of product design, experiences in restaurant business and tourism, guidelines for healthy nutrition and service design.

The final result of this thesis was a three-course experience menu. The menu was implemented on a trail ride with a test group consisting of regular customers of the company. Based on the evaluation and feed-back from the test group, the experience menu was considered to be successful.

Keywords: experience food, product design, food product

Sisällys

1	Johdanto	5
2	Toiminnallinen opinnäytetyö	6
3	Vaellusratsastus	8
4	Vuonohevostalli Rajavaellus	9
4.1	Kokopäivän vaellus	9
4.2	Nykyinen ruokatuotetarjonta	10
5	Elämysruokatuote	10
5.1	Elämysruoka trendinä ravintola- ja ruokamatkailun alalla	12
5.2	Muulla toteutetut elämysruokatuotteet	14
6	Ravitsemussuositukset	15
7	Omavalvontasuunnitelma	18
8	Ruokatuotesuunnittelun prosessi	19
8.1	Tuotesuunnittelu	20
8.2	Palvelumuotoilu	21
8.3	Testiryhmä ja koevaellus	22
8.4	Annokseen vaikuttavat seikat	23
8.5	Ruokatuotteen suunnittelun toteutus	24
9	Toteutus koevaelluksella	27
10	Yhteenveto ja pohdinta	31
	Kuvat	34
	Kuviot	34
	Taulukot	34
	Lähteet	35

Liitteet

Liite 1 Omavalvontasuunnitelma

Liite 2 Elämysruokamenu

1 Johdanto

Tämä opinnäytetyö on toiminnallinen opinnäytetyö, jonka aiheena on elämysruokatuotteen suunnittelu ja testaus imatralaisen Vuonohevostalli Rajavaelluksen maastoratsastusvaellukselle. Tavoitteena on suunnitella ruokatuote, joka yhdistettynä vaellusratsastukseen luo elämyksellisiä kokemuksia vaeltajille. Tämän pohjalta opinnäytetyössä suunnitellaan ruokatuote, joka on elämyksellinen ja vastaa ravitsemuksellisilta ominaisuuksiltaan vaelluksen aiheuttamaa fyysistä kulutusta.

Opinnäytetyön aiheen valinta perustuu ajankohtaisuuteen, sillä elämyshakuisuus eli kaipuu uusien kokemusten ja tunteiden saavuttamiseen (Kapanen 2017) sekä ruokaturismi eli matkailu, jonka ensisijainen motiivi on ruokakokemusten hakeminen (Hall, Sharples, Mitchell, Macionis & Camborne 2003, 10) ovat nousevia trendejä matkailu- ja ravintola-alalla. Ne myös linkittyvät voimakkaasti toisiinsa, sillä ruoka ja ruokailu ovat tärkeitä osia matkailun elämyksen tuottamisessa. Matkailijat pitävät erityisen tärkeinä ruokatuotteen puhtautta, mahdollisuutta osallistua tuotteen valmistamiseen ja uuden oppimisen mahdollisuutta (Havas 2017, 15–18). Näihin tarpeisiin luonnossa valmistettava ja nautittava elämysruoka vastaa erityisen hyvin.

Opinnäytetyön tavoitteena on parantaa Vuonohevostalli Rajavaelluksen palvelutarjontaa suunnittelemalla lisäarvoa tuottava palvelu, joka hyödyttää Vuonohevostalli Rajavaellusta yritystoiminnassaan. Samalla tuotesuunnittelu tulee monipuolistamaan paikallista palvelutarjontaa lisäämällä markkinoille kokonaisuuden, jota alueella ei vielä ole tarjolla. Suomalaisen ruokaturismin vahvuuksia ovat Havaksen (2017) mukaan esimerkiksi puhdas ruoka, ulkona syöminen ja luontokokemukset. Vaelluksen ja ruokailun palvelukokonaisuus voi olla jopa paikallinen vetovoimatekijä, sillä jo ruokatuote itsessään yhdistää suomalaisen ruokaturismin vahvuuksia toisiinsa.

Opinnäytetyössä käydään läpi vaellusratsastusta aktiviteettina, Vuonohevostalli Rajavaelluksen toimintaa, elämysruoan käsitettä sekä muiden yritysten elämysruokatuotteita. Teoriaosuuden lähteinä on käytetty tuoreita ja luotettavia painet-

tuja ja painamattomia lähteitä. Kuitenkin esimerkiksi tuotesuunnittelun osalta tuoreen kirjallisuuden löytäminen on osoittautunut haasteelliseksi, joten siltä osin opinnäytetyössä on turvaututtu vanhaan kirjallisuuteen. Opinnäytetyön teoriaosuudessa käy myös ilmi, kuinka muiden yritysten elämysruokatuotteista on vaikea löytää tietoa.

Opinnäytetyön toiminnallisessa osiossa suunnitellaan ja testataan ruokatuote, jonka pohjana ovat ravitsemussuositukset ja ruokatuotesuunnitteluprosessin teoreettinen viitekehys. Lopuksi käsitellään opinnäytetyön toteutusta vaelluksella yhdessä testiryhmän kanssa.

Ruokatuotesuunnittelun osalta opinnäytetyössä käsitellään ideointi-, luonnostelu- ja viimeistelyvaiheita. Loput tuotesuunnittelun vaiheet, eli markkinointistrategian kehittäminen, liiketoiminta-analyysi, tuotteen kustannustehokkuuden parantaminen, markkinoinnin testaus ja kaupallistaminen rajataan opinnäytetyön ulkopuolelle (Borg, Kivi & Partti 2002, 134). Myös laadunvalvonnan menetelmistä on rajattu pois menetelmät omavalvontasuunnitelmaa lukuun ottamatta.

2 Toiminnallinen opinnäytetyö

Toiminnallinen opinnäytetyö on käytännön toteutuksen ja raportoinnin yhdistelmä. Toiminnallinen opinnäytetyö tarvitsee tietoperustaa ja teoreettista viitekehystä, jolla yhdistetään ammatillinen tieto käytäntöön. Opinnäytetyön toteutuksen aikana tehdyt valinnat ja niiden perustelut pohjautuvat työssä käytettyyn teoreettiseen viitekehykseen. (Vilkkä & Airaksinen 2003, 9, 30, 42.)

Tässä opinnäytetyössä hyödynnettiin ammatillista osaamista ja tiedonkeruutaitoa yhteistyöyritykselle lisäarvoa tuottavan tuotteen luomisessa. Yhteistyöyritys loi opinnäytetyölle yhteyden käytännön työelämään ja hyötyi työn tuloksena syntyneestä tuotteesta yritystoiminnassaan.

Toiminnallisessa opinnäytetyössä tietoperusta ja työn viitekehys rakennetaan hankkimalla tietoa eri lähteistä. Näitä lähteitä ovat esimerkiksi teknisten apuvälineiden, kuten Internetin kautta haetut nettisivut, kirjallisuuden lähteet, kuten kirjat,

lehdet ja muut painetut lähteet sekä suulliset lähteet, kuten haastattelut tai keskustelut. (Vilkkä & Airaksinen 2003, 70.)

Tiedonhankintaa toteutettiin tässä opinnäytetyössä kaikista edellä mainituista lähdeyyteistä. Opinnäytetyön viitekehysten rakentamisessa hyödynnettiin Internet-lähteitä, kirjoja, lehtiä, keskusteluja ja kyselyitä. Yhdistämällä tietoa useista luotettavaksi arvioiduista lähteistä opinnäytetyön teoriakehystä voidaan pitää luotettavana ja kattavana.

Tässä opinnäytetyössä osana tiedonhankintaa toteutettiin pienimuotoinen laadullinen tutkimus. Vuonohevostalli Rajavaelluksen vakioasiakkaista muodostettu ryhmä vastasi sähköpostitse lähetettyyn kyselyyn, jonka avulla selvitettiin asiakkaiden näkemystä vaellukselle sopivasta ruokatuotteesta. Tutkimusmenetelmäksi valittiin laadullinen tutkimus, sillä se toimii tilanteessa, jossa tavoitteena on toteuttaa kohderyhmän näkemyksiin pohjautuva idea tai tuote (Vilkkä & Airaksinen 2003, 63).

Vilkan ja Airaksisen (2003, 57) mukaan tutkimuskäytäntöjä käytetään toiminnallisessa opinnäytetyössä väljemmässä merkityksessä kuin tutkimuksellisessa opinnäytetyössä. Tässä opinnäytetyössä käsiteltiin tutkimusta käsitteenä samalla tavalla kuin Vilkan ja Airaksisen määritelmässä, eli tutkimuksen merkitys oli olla selvitys, joka toteutettiin aivan tutkimuskäytännön perustasolla. Aineisto kerättiin pieneltä otannalta ja järjestelmällisen analysoinnin sijaan aineistoa käytettiin lähdeaineistona tuotesuunnittelua koskevissa päätöksissä.

Teoreettinen viitekehys käsittelee tässä opinnäytetyössä tuotesuunnittelua, ravitsemussuosituksia ja omavalvontasuunnitelman laatimista. Toiminnallisessa osuudessa suunniteltiin tämän viitekehysten pohjalta elämyksellinen ruokatuote, joka vastasi ravitsemussuosituksia sekä omavalvontasuunnitelmaa, joka varmisti ruokatuotteen turvallisuuden ja laadun. Opiskelija osoittaa työssään osaavansa yhdistää ammatillisen teoreettisen tiedon käytännön toteutukseen ja luoda siten toimivan ruokatuotteen yhteistyöyrityksen käyttöön.

3 Vaellusratsastus

Matkailun ohjelmapalveluiden normisto on Imatralla käynnistetty hanke, jonka tavoitteena on luoda ohjelmapalveluiden alalle esimerkiksi termistö, turvallisuusvaatimukset ja ohjeet ympäristövastuullisuudesta. Hankkeen tuloksena valmistui käsikirja myös ratsastuksesta kaupallisena ohjelmapalvelutuotteena. Tämän Matkailun ohjelmapalveluiden normiston mukaan vaellusratsastus on tavallista pidempää maastossa tapahtuvaa ratsastustoimintaa. Varsinaisen vaelluksen kriteeri täyttyy, jos se sisältää yöpymisen.

Imatran seudun kehitysyrityksen (2004) mukaan vaellusratsastus tarkoittaa vähintään yhden yön mittaista ohjattua vaellusta, jonka aikana vaelluksen järjestäjä vastaa aterioista ja yöpymispaikasta. Opastettu ratsastusretki taas tarkoittaa muutaman tunnin mittaista retkeä, joka ei sisällä yöpymistä. Kokopäiväretki on kestoltaan n. 6-7 tuntia pitkä ja sisältää ruokatauon. Tämän määritelmän mukaan opinnäytetyö käsittelee opastettua ratsastusretkeä, mutta työssä on päädytty käyttämään käsitettä vaellusratsastus, sillä se on yhteistyöyrityksessä vakiintunut nimitys heidän tarjoamalleen ratsastuspalvelulle. (Komppula & Boxberg 2002, 134–135; Hemmi 2005, 339–341.)

Vaellusratsastus on kehittyvä aktiviteetti, jonka suosio perustuu lajin vapauteen. Vaellusratsastus on Suomen vaellustallien liiton (2018) mukaan rentouttava tapana nauttia luonnosta ja hevosista. Vaellus tarjoaa elämyksiä luonnossa ja mahdollisuuden tutustua erilaisten alueiden luontoon ja nähtävyyksiin. Hemmin (2005) mukaan laji kiinnostaa eniten 25–55-vuotiaita naisia. Vaellus on fyysisesti vaativa suoritus, ja siksi vaellusratsastuksessa sekä hevososen että ratsastajan tulee olla hyväkuntoisia ja tarjottavan evään terveellistä ja liikuntasuoritusta tukevaa.

Vaellusratsastukselle sopivan ja elämystä tukevan ruokatuotteen lisääminen yrityksen palvelutarjontaan on tarpeellinen, sillä Rajavaelluksen nykyinen tarjonta ruokatuotteen osalta ei vastaa yrityksen ja toimialan potentiaalia. Hevososen selästä koettavaa luontoelämystä voidaan täydentää tarjoamalla asiakkaalle elämyksellistä luontoruokaa tavallisten sämpylöiden ja grillimakkaroiden sijaan. Havas (2017, 15–18) toteaa, että ruoan merkitys matkailua aikaansaavana tekijänä

on nouseva. Siksi yhdistämällä vaellusratsastus ulkona nautittavaan elämysruokaan luodaan kokonaisuus, jolla voidaan houkuttaa asiakkaita aiempaa laajemmista asiakassegmenteistä.

4 Vuonohevostalli Rajavaellus

Vuonohevostalli Rajavaellus on Imatran Hallikkalassa toimiva yritys, joka tarjoaa monipuolisia ratsastuspalveluja norjanvuonohevosilla. Rajavaelluksessa järjestetään eri pituisia ratsastusretkiä, jotka sopivat kaikenikäisille ja -tasoisille ratsastajille. Tallilla järjestetään myös kenttätunteja, hevostapahtumia, ratsastusnäytöksiä, päiväleirejä sekä luontoon ja sen hyvinvointia edistävään vaikutukseen perustuvaa Green Care -toimintaa. (Rajavaellus 2013.)

Rajavaelluksen yrittäjänä toimii Niina Petäjämäki. Hänen koulutukseensa kuuluvat emäntäkoulu, lastenhoitajan koulutus ja erilaiset hoitotyöt. Yrittäjän tausta näkyy Rajavaelluksen yritystoiminnassa terapia- ja kuntoutuspalveluiden tarjontana. Rajavaellus aloitti toimintansa vuonna 2007 vaellus- ja terapiatallina. Kolmen vuoden jälkeen Petäjämäki siirtyi hoitajantyöstään päätoimiseksi yrittäjäksi ja suuntaa yritystään nykyään koko ajan enemmän kuntoutustoiminnan suuntaan. (Petäjämäki 2018.)

Vuonohevostalli Rajavaelluksella järjestetään vakiotunteja neljänä päivänä viikossa, ja kaksi päivää on varattu tilausasiakkaille esimerkiksi maastovaelluksia varten. Vaelluksia järjestetään vuodessa noin 130, ja ne ovat painottuneet sesonkiaikoihin, joita ovat joulukuu ja kesä. Yrityksen asiakasmäärä vuodessa on noin 5 500. (Petäjämäki 2018.)

4.1 Kokopäivän vaellus

Opinnäytetyössä keskityttiin Vuonohevostalli Rajavaelluksen vaellustoimintaan ja erityisesti kokopäivän vaelluspakettiin, johon ruokatuote liitettiin. Yrityksellä on monipuolisen tarjonnan ansiosta monipuolinen asiakaskunta, mutta opinnäytetyössä tuotteen suunnittelu suunnattiin sille segmentille, joka pääasiassa hyödyntää kokopäivän vaelluksia. Valtakunnallisesti tähän segmenttiin kuuluvat 25–55-vuotiaat naiset, mutta Rajavaelluksella vaellusasiakkaiden segmentti on laajempi

käsittäen 12–70-vuotiaat, pääasiassa suomalaiset ratsastuksen harrastajat. (Hemmi 2005; Petäjämäki 2017.)

Kokopäivän vaellus tarkoittaa 38 kilometrin pituista maastovaellusta maaseudun hiekkateilla ja metsissä. Vaellukseen sisältyy puolessa välissä matkaa pidettävä ruokatauko laavulla. Kokopäivän vaellukselle lähdetään Rajavaelluksen pihasta aamulla klo 8.00, ja lyhyitä nesteytystaukoja pidetään noin kahden tunnin välein. Kahden tunnin pituinen ruokatauko pidetään laavulla, jossa hevoset saavat levätä ratsastajien syödessä eväänsä ja pitäessä noin tunnin ruokalepoa taas ennen ratsaille nousua. Vaellukselta palataan Rajavaelluksen pihaan ratsukoiden etenemisvauhdista riippuen klo 16–17. (Petäjämäki 2018.)

4.2 Nykyinen ruokatuotetarjonta

Vuonohevostalli Rajavaelluksen yrittäjän Niina Petäjämäen (2017) mukaan Rajavaelluksen nykyiseen ruokatuotetarjontaan kokopäivän vaelluksella kuuluu esimerkiksi sämpylöitä, proteiinipatukoita, hedelmiä, grillimakkaraa, suklaata sekä juomana vettä, mehua ja kahvia. Tuotteiksi valitaan aina mahdollisuuksien mukaan gluteenittomia, laktoosittomia ja munattomia ruokia, jotta samat eväät soveltuvat mahdollisimman monelle asiakkaalle riippumatta heidän ruokavaliossaan. Opinnäytetyössä myös tähän kiinnitettiin erityistä huomiota ja tuotteet suunniteltiin siten, että ne eivät sisällä gluteenia, laktoosia tai kananmunaa.

Nykyisessä ruokatuotetarjonnassa on otettu huomioon myös koko päivän mittaisen ratsastuksen aiheuttama kulutus. Nykyiset tuotteet sisältävät suoloja ja sokeria sekä muita ravintoaineita, jotka tukevat liikuntasuorituksen vaatimaa kestävyttä. Myös nämä olivat olennainen osa suunniteltavaa elämysruokatuotetta.

5 Elämysruokatuote

Verhelä ja Lackman (2003, 34–35) määrittelevät matkailuun liittyvän elämyksen olevan jokaiselle matkailijalle henkilökohtainen, voimakkaasti vaikuttava kokemus, joka jää matkailijalle mieleen. Yritys ei siis voi tuottaa elämystä asiakkaalle, vaan se voi luoda olosuhteet, joissa elämys syntyy asiakkaan mielessä.

Elämyksen lähteet voidaan jakaa kolmeen eri luokkaan: fyysisiin, sosiaalisiin ja mentaalisiin lähteisiin. Fyysisiä elämyksiä tarjoavat erilaiset liikunnalliset aktiviteetit, sosiaaliset elämykset syntyvät esimerkiksi uusiin ihmisiin tutustumisesta ja yhteisöllisyydestä ja mentaaliset elämykset taas juontuvat esteettisistä tai henkisistä kokemuksista, kuten kulttuurin tai perinteiden kokemisesta. (Komppula & Boxberg 2002, 30.) Rajavaelluksen kokopäivän vaellus sisältää kaikkia edellä mainittuja elämyksen lähteitä, joten sillä on hyvät lähtökohdat luoda elämyksellisiä palveluita asiakkailleen.

Simon Priest (Hemmi 2005, 586) jakaa elämykselliset ohjelmatyypit neljään osaan: vapaa-aika ja virkistys, jolloin tavoitteena on vaikuttaa ihmisen tunteisiin kuten luontoon liittyvässä elämysmatkailussa, kasvatukselliset ohjelmat, joilla pyritään vaikuttamaan ihmisten ajatteluun ja joka on usein sisällytetty luontomatkailutuotteisiin, opetukselliset ohjelmat, joilla yritetään vaikuttaa ihmisen käyttäytymiseen esimerkiksi luontomatkailuoppaiden avulla, ja terapeuttiset ohjelmat, joiden tarkoituksena on muuttaa ja parantaa ihmistä luontokokemusten terapeuttisten ominaisuuksien avulla. Käytännössä nämä kaikki neljä osa-aluetta limittyvät toisiinsa ja sisältyvät siten lähes kaikkiin elämyksellisiin ohjelmapalveluihin, mukaan lukien Rajavaelluksen vaellustoimintaan.

Oksanen (2005, 6) määrittelee luontoruokailun, retkiruokailun ja eräruokailun eroavan toisistaan toteutuksen ja ruokailupaikan suhteen. Retkiruokailu tarkoittaa esimerkiksi vaelluksen yhteydessä tapahtuvaa ruokailua, jossa ruoka valmistetaan omatoimisesti pysähdyspaikalla. Luontoruokailu tarkoittaa ennalta esivalmistettujen ja luontoon kuljetettujen ruokien nauttimista. Eräruokailu taas tarkoittaa, että ateriat valmistetaan usein metsästykseseen ja kalastukseen liittyvistä raaka-aineista, jotka valmistetaan täysin luonnon ympäristössä.

Tässä opinnäytetyössä elämysruoalla tarkoitetaan luontoruokaa, eli ennalta esivalmistettujen ja luontoon kuljetettujen ruokien nauttimista, jonka valmistukseen ja syömiseen liittyy asiakkaan subjektiivisesti kokema elämys. Elämyksellisyyttä luodaan ruoan raaka-aineiden paikallisuudella, puhtaudella ja yhteydellä luontoon. Asiakkaan kokemaa elämystä tuetaan esimerkiksi luonnon omien raaka-aineiden käytöllä.

Tuotesuunnittelu tarkoittaa toteutettavissa olevan valmistustavan löytämistä tuotteelle sekä tuotteen tekemistä hyödylliseksi, houkuttelevaksi ja toimivaksi, jolloin se tuottaa lisäarvoa asiakkaille (Yritys-Suomi). Lisäarvoa kasvattavia tekijöitä ovat esimerkiksi tekninen laatu eli ruoka-annoksen maku, ulkonäkö ja raaka-ainesten tuoreus (Mikkonen 2014), taloudellinen kannattavuus eli tuottojen ja kustannusten erotus (Rautiainen & Siiskonen 2011, 386) sekä turvallisuus eli riskien saattaminen hyväksyttävälle tasolle niin, ettei kenellekään aiheudu tuotteen käytöstä loukkaantumista tai vahinkoa (Oksanen 2005, 45).

Opinnäytetyössä käsitellään kaikkia edellä mainittuja osa-alueita. Tekninen toimivuus varmistettiin kiinnittämällä huomiota siihen, että suunniteltava ruokatuote toimii käyttötarkoituksessaan ravitsevana eväänä luonnossa nautittuna, taloudellinen kannattavuus varmistettiin pitämällä raaka-ainekustannukset ja valmisteluun kuluva työaika niin pieninä, että myyntihinnasta jäi yritykselle myös tavoiteltu kate. Ruokatuotteen turvallisuus varmistettiin noudattamalla elintarvikelakia ja suunnittelemalla tuotteelle lain määrittämä omavalvontasuunnitelma. Elintarvikelain mukaan omavalvonnasta on laadittava kirjallinen suunnitelma ja sen toteuttamisesta on pidettävä kirjaa (Elintarvikelaki 23/2006). Tuotteen myynti- ja markkinointikelpoisuus varmistettiin suunnittelemalla tuotteesta elämyksellinen, jolloin tuote parhaassa tapauksessa myy itse itsensä. Opinnäytetyö ei kuitenkaan käsittele suunniteltavan tuotteen markkinointia tai myyntiä asiakkaille. Yhteistyöyrityksen kanssa sovittiin, että se hinnoittelee tuotteen itse oman hinnoittelustrategiansa mukaan.

5.1 Elämysruoka trendinä ravintola- ja ruokamatkailun alalla

Kespron toteuttaman ravintolatrenditutkimuksen mukaan vuonna 2018 merkittävä ilmiö ravintola-alalla on arjen hektistymisen lisäksi elämysten hakeminen. Tutkimuksen mukaan kuluttajat odottavat aiempaa enemmän elämyksellisyyttä ravintolaruoasta. Myös järkevän kuluttamisen trendi lisää lähiruoan eli omalla alueella tuotetun ja kulutetun ruoan (Evira 2014, 42) suosimista sekä kuluttajan halua tuntea ruokatuotteiden alkuperä. Cochrane (2009) toteaa, että lähiruoan suosioon on vaikuttanut kuluttajien suuntautuminen tietämystä kehittäviin lomakokeuksiin ja luontopohjaisiin aktiviteetteihin (Hall & Gössling 2013, 48). Tutkimuk-

sen mukaan kuluttajien elämyshakuisuuden kautta ravintola-alalla nousevia ilmiöitä ovat jaettavat ja yhdessä syötävät ruoat, ruoan alkuperän korostaminen ja ruoan viimeistely asiakkaiden edessä. Tutkimus näkee paikallistuottajien tuotteiden lisäksi villiruoan yleistyvän tarjonnassa kysynnän myötä. (Kesko 2017.)

Matkailualalla ruoan merkitys kasvaa nopeasti, sillä yhä useampi matkailija hakee ruokaelämyksiä kokeakseen luontoa, kulttuuria ja paikallista elämäntapaa. Ruoka voi olla jopa matkakohteen valintaperuste. (Hungry for Finland; Havas & Jaakonaho 2013, 6–7). Kirsti Tuominen kertoo (Sverigesradio 2013), että ihmiset haluavat matkoiltaan erilaisia kokemuksia ja uudenlaisia makuja. Matkailijat ovat valmiita matkustamaan niiden perässä.

Suomalaisessa ruokamatkailussa aitous, paikallisuus ja puhtaus luovat arvoa matkailijalle. Ruokamatkailutuote on parhaimmillaan, kun matkailijat oppivat jotakin uutta osallistumisen ja tekemisen kautta. (Haaga-Helia 2014.)

Ruoka&Matkailu on Haaga-Helian toteuttama hanke, jonka tavoitteena on tehdä ruoasta elämyksellinen osa Suomen matkailua. Hanke pyrkii tekemään ruoasta vahvan, houkuttelevan ja elämyksellisen teeman matkailuun. Hankkeen raportin mukaan ruoan merkitys matkailussa on parhaimmillaan yksilöllisiä ja mieleenpainuvia elämyksiä. Ruoka&Matkailu -hankkeessa elämyksellisyyttä matkailijan kokemukseen luodaan lähellä tuotetuilla raaka-aineilla, asiakkaan osallistumisella raaka-aineiden hankintaan luonnosta esimerkiksi marjastamalla sekä ruoanvalmistukseen osallistumisella. (Havas & Jaakonaho 2013.)

Hankkeen pohjalta tähän opinnäytetyöhön valittiin elementtejä, jotka vahvistavat ruoan ja matkailutuotteen, tässä tapauksessa ratsastusaktiviteetin yhteyttä. Hankkeen mukaan ruokamatkailun kehittämisessä tärkeitä kohtia ovat suomalaisen ja paikallisen ruoan käyttäminen ruokaelämyksen tuottamisessa, asiakasviestintä, jolla korostetaan ruoan puhtautta ja terveellisyyttä sekä kohderyhmien tarpeisiin vastaavien elämyksellisten ruokamatkailutuotteiden kehittäminen. (Havas & Jaakonaho 2013.) Nämä kohdat näkyivät tämän opinnäytetyön toiminnallisen osuuden suunnittelutyössä valintoina, joiden mukaan raaka-aineiksi valittiin suomalaisia ja paikallisia ruokia, elämysruoasta viestittiin asiakkaille kertoen

ruoan terveellisyydestä ja suunnittelutyössä ideoita haettiin kohderyhmältä, jolloin varmistettiin suunniteltavan tuotteen vastaavan kohderyhmän tarpeita.

5.2 Muualla toteutetut elämysruokatuotteet

Monet Suomessa ja muualla ulkomailla toimivista vaellus- ja ratsastusyrityksistä tarjoavat ruokapalvelua aktiviteettiensa yhteydessä, mutta eivät jaa tietoa ruokatuotteistaan netissä. Opinnäytetyössä tietoa muiden elämysruokatuotteista etsittiin suunnittelutyötä varten. Kerätyn tiedon avulla analysoitiin kilpailijoiden tuotteita ja kehitettiin Rajavaelluksen tuotteita benchmarkingin avulla. Benchmarking on tuotekehitykseen liittyvä menetelmä, jossa yrityksen omaa toimintaa verrataan jonkin toisen yrityksen, usein kilpailijan toimintaan parhaan mahdollisen käytännön löytämiseksi. Tarkoituksena on saada tietoja, joita voidaan hyödyntää oman yrityksen toimintojen parantamisessa (Karlöf & Östblom 1993, 46; Komppula & Boxberg 2002, 123.) Opinnäytetyössä muiden yritysten elämysruokatuotteista kerättyä tietoa hyödynnettiin siis luomaan tuoteideoita Rajavaelluksen käyttöön.

Etelä-Karjalan alueella toimii Rajavaelluksen lisäksi yksi maastoretkiä markkinoiva yritys, joka on Päivölän ratsutila Taipalsaarella (Karhupirtit). Heidän vaelluksiensa ruokatuotteita ei ole nostettu esille nettisivuilla. Ratkaisu voidaan nähdä keinona varmistaa ruoan olevan kilpailijoiden ulottumattomissa sekä osallistujalle yllätys, mutta estää myös ruoan käyttöä kilpailuetuna asiakkaiden houkuttelussa.

Villituli on ohjelmapalveluita tarjoava yritys Päijät-Hämeestä. Heidän nettisivuillaan esitellään valmis elämysruokamenu, joka sisältää paikan päällä savustettua kalaa, possua, perunoita ja kasviksia sekä paikallista leipää. Menusta voidaan siis päätellä, että Villituli hakee ruokaansa elämyksellisyyttä paikallisella ruoalla ja valmistamalla tai ainakin viimeistelemällä sen asiakkaan kanssa paikan päällä. (Villituli 2018.) Tästä voitiin poimia molemmat ominaisuudet Rajavaelluksen omaan tuotteeseen mutta niin, että yhden sijaan suurin osa raaka-aineista oli paikallisia.

Suomi Finland 100 esittelee maastovaelluksen, joka kuvaukseltaan muistuttaa Rajavaelluksen kokopäivän vaellusta. Vaelluksella pysähdytään taidegalleriaan, jossa vaelluksen lounas syödään. Sivusto ei esitele ruokatuotetta, mutta kuvaa

sitä upeaksi suomalaiseksi ruoaksi. (Suomi Finland 100.) Rajavaelluksen tapauksessa hyödynnettiin luontoa ja sen elämyksellisyyttä nauttimalla ruoka ulkona sisätilojen sijaan. Tämä saa yrityksen erottumaan ja luo kilpailuetua.

Huskypark on Rovaniemellä sijaitseva huskypuisto, joka järjestää koiravaljakkoajeluja ja ohjattuja luontopolkukierroksia. Heidän kotisivuillaan esitellään lyhyesti retkiin sisältyvät eväät, joita ovat grillimakkara, ruokaisat voileivät, lämmin mehu ja nokipannukahvi. (Huskypark 2018.) Näistä Rajavaelluksen käyttöön voisi sopia ruokaisa voileipä tai muu vastaava ruokaisasti täytettävä eväs sekä lämmin juoma erityisesti talvikaudella.

Arma Equestrian Farm on ratsastuskeskus Virossa, joka tarjoaa monipuolisia ratsastuspalveluja ja myös luontoruokaa. He kertovat nettisivuillaan, että käyttävät ruoassaan paikallisia raaka-aineita kauden mukaan, puutarhan ja metsän antimia sekä paikallisten kalastajien kalaa (Arma Equestrian Farm). Rajavaelluksen elämysruokatuotteessa voitaisiin tähdätä samaan paikallisuuteen ja luonnon raaka-aineisiin. Paikallisten tuotteiden suosiminen edistää Staglin (2002) mukaan myös ympäristöllistä kestävyyttä vaatimalla vähemmän kuljetusta ja vähentämällä siten päästöjä (Hall & Gössling 2013, 170).

6 Ravitsemussuosituks

Koko päivän mittainen vaellusratsastus on kuluttava liikuntasuoritus. Opinnäytetyössä suunnitellun elämysruokatuotteen tulee olla ravitsemuksellisilta ominaisuuksiltaan liikunnan kulutusta vastaava ja sisältää kaikki ratsastajan vaelluksen aikana tarvitsemat ravintoaineet.

Alla olevassa taulukossa 1 kuvataan ratsastuksen ja muiden siihen verrattavien liikuntalajien, kuten kävelyn ja juoksun aiheuttamaa energiankulutusta tunnin aikana. Taulukosta voidaan havaita, että eri askellajeja (käynti, ravi, laukka) yhdistelevä ratsastus vastaa kulutukseltaan reipasta vaeltamista jalan tai erittäin reipasta kävelyä.

LAJI	KCAL/TUNTI
Kävely 3km/h (rauhallinen)	170
Kävely 5km/h (kohtalainen)	250
Kävely 7km/h (erittäin reipas)	450
Juoksu 10km/h (rauhallinen)	710
Vaeltaminen (reipas)	440
Ratsastus (käynti)	175
Ratsastus (ravi)	485
Ratsastus (laukka)	600

Taulukko 1. 70 kg painavan ihmisen kalorien (energian) kulutus eri liikuntalajeissa tunnin mittaisen liikuntasuorituksen aikana. (Muokattu Kaloritaulukko 2013.)

Retkeilijä tarvitsee energiastaan 50–65 % hiilihydraateista, 25–35 % pehmeästä rasvasta ja loput noin 10–20 % proteiineista. Yksi gramma hiilihydraattia tai proteiinia vapauttaa elimistöön neljä kilokaloria energiaa, kun taas yksi gramma rasvaa vapauttaa yhdeksän. (Luontoon.fi 2018a; Ruokatieto 2018b.)

Hiilihydraatit

Hiilihydraatit tukevat liikunnan harjoittamista sekä siitä palautumista. Sen lisäksi, että hiilihydraatteja nautitaan sekä ennen että jälkeen liikuntasuorituksen, hiilihydraattien nauttimisesta on hyötyä myös pitkäkestoisen suorituksen aikana, sillä ne parantavat suorituskykyä esimerkiksi lykkäämällä uupumusta, ylläpitämällä suoritustehoa ja parantamalla keskittymistä. Suomalaisissa ravitsemussuosituksissa hiilihydraattien osuudeksi koko energiansaannista suositellaan 45–60 %, mutta liikkuja voi tarvita hieman tätäkin enemmän. Tärkeintä on kuitenkin, että ruokavalion sisältämä hiilihydraatti on laadukasta. Koska liikkuvan

ihmisen energian- ja hiilihydraattientarve on suurta, ruokavalion energiamäärää voi lisätä sisällyttämällä ruokavalioon kohtuudella myös lisättyä sokeria. (Ilander 2014, 137–155.) Hiilihydraattien tärkeimpiä lähteitä ovat viljatuotteet, kasvikset, hedelmät ja marjat (Ruokatieto 2018a).

Rasvat

Rasva toimii kehossa energianlähteenä sen korkean energiatiheuden ansiosta (yksi gramma rasvaa sisältää 9 kcal). Rasva vapauttaa energiaa, joka edistää jaksamista ja keskittymistä. Rasvan merkitys ruokavalion terveellisyyteen on uskottua pienempi, mutta oleellista on, että ruokavalion sisältämä rasva on laadukasta. Rasvan lähteitä ruokavaliossa ovat esimerkiksi erilaiset öljyt ja rasvainen kala. (Ilander 2014, 234–253.)

Proteiinit

Proteiinit vaikuttavat liikkuvalla ihmisellä erityisesti lihaskudoksiin ylläpitämällä lihasmassaa ja tukemalla lihasten normaalia toimintaa. Proteiineilla on tärkeä tehtävä myös vastustuskyvyn ylläpitämisessä. (Rinta 2015, 81.) Hyviä proteiinin lähteitä ovat esimerkiksi liha, kala, maitotuotteet ja soija (Terve Urheilija).

Vitamiinit ja kivennäisaineet

Vitamiinit ja jotkin kivennäisaineet ovat ihmiselle elintärkeitä ja koska ihmisen elimistö ei tuota niitä itse, on ne saatava ruoasta (Ilander 2014, 313; Rinta 2015, 89). Lohi sisältää erityisesti D-vitamiinia, mustaherukka ja nokkonen kalsiumia ja mansikka C-vitamiinia. Marjojen päivittäinen käyttö pienentää monien sairauksien riskiä (Rinta 2015, 68).

Nesteet

Normaalisti aikuinen tarvitsee 2,5 litraa nestettä vuorokaudessa, josta 1,5 litraa saadaan juomalla ja loput ruoasta. Vaelluksella tarve voi nousta huomattavasti suuremmaksi. Talvella retkeilijä tarvitsee vähintään yhden litran lämmintä juotavaa vuorokaudessa. (Luontoon.fi 2018b.)

Päivän energiasaanti tulisi jakaa useisiin pienempiin aterioihin, jolloin vältetään yhden suuren aterian aiheuttamalta liialliselta kylläisyydentunteelta (Ilander 2014, 29). Alla olevassa taulukossa 2 on esitetty esimerkki kestävyysliikkujan ruokavaliosta, jossa päivän aikana ruoasta saatu kokonaisenergia ja eri ravintoaineet on jaettu optimaalisesti eri aterioille.

	kcal	hiilihydraatti g	rasva g	proteiini g
Aamupala	685	99	29	20
Lounas	769	95	23	35
Välipala	265	41	5	5
Päivällinen	582	71	19	24
Illtapala	355	57	7	12
Yhteensä	2656	363	75	97
prosenttia kokonaisenergiasta		n.55	n.25-30	n.15

Taulukko 2. Esimerkki kestävyysliikkujan ruokavaliosta, nainen 64 kg (Rinta 2015, 177)

Rajavaelluksen kokopäivän vaelluksella pidetään yksi kahden tunnin mittainen ruokatauko, joten yhdellä ruoalla tulisi voida kattaa sekä lounaan että välipalan energiantarve. Tämä otettiin huomioon ruokatuotteen ravintosisällön suunnittelussa.

7 Omavalvontasuunnitelma

Elintarvikealalla toiminnan valvontaa on monenlaista: on oman henkilökohtaisen toiminnan arviointia ja valvontaa, esimiehen suorittamaa valvontaa sekä tarkastuksia ja viranomaisvalvontaa. Laadunvalvonnassa painopiste on siirretty ennalta

ehkäisevään toimintaan, jolloin virheiden syntyminen halutaan estää. Raaka-aineille asetetaan laatuvaatimuksia ja toimittajilta edellytetään niiden täyttämistä. (Ruokatieto 2018c.)

Ravintola-alalla laadunvarmistus on yhdistelmä omavalvontaa ja hyviä tuotanto- ja toimintatapoja. Omavalvontasuunnitelma on lain edellyttämää toimintaa, joka luo toimintatavat, joilla varmistetaan ruoan turvallisuus ja jotka helpottavat työntekijöiden työtä yrityksessä. Omavalvontasuunnitelman avulla valvotaan, että yrityksessä valmistettavat ja myytävät elintarvikkeet ovat turvallisia ja että elintarvikkeiden käsittely on asianmukaista. Suunnitelmassa kartoitetaan elintarviketurvallisuutta vaarantavat tekijät, kuten lämpötilat ja käsittelyn hygieenisuus. Omavalvontasuunnitelman tavoitteena on etsiä toimintaan liittyvät hygieeniset ja terveydelliset riskit ja minimoida niiden vaikutus ja luoda siten turvallisuuden varmistava työtapa. (Hatakka, Pakkala, Siivonen & Turja 2004, 104; Oksanen 2005, 19; Ruokatieto 2018c.)

Omavalvonnassa tarkkaillaan esimerkiksi raaka-aineiden laatua eri valmistusvaiheissa, lämpötiloja kuumennuksessa, jäädytyksessä ja säilytyksessä sekä työvälineiden puhtautta. Omavalvontasuunnitelmassa on tärkeää, että tuotantoon ja tuotteisiin liittyvät vaarat on tunnistettu ja kirjattu suunnitelmaan. Omavalvontaan liittyviä ohjeita on monentyyppisiä, kuten menettelyohjeita, reseptejä, valmistus-, työ- ja valvontaohjeita. (Ruokatieto 2018c.)

HACCP-järjestelmän (Hazard Analysis and Critical Control Points) mukainen omavalvontasuunnitelma sisältää vaarojen tunnistamisen, kriittiset valvontapisteet kuten herkästi pilaantuvat elintarvikkeet, työhygienian, raja-arvot esimerkiksi elintarvikkeiden lämpötiloille, monitoroinnin kuten lämmönmittauksen, korjaavat toimenpiteet, varmistuskäytännön ja kirjanpidon, johon merkitään kaikki mittaus tulokset ja tehdyt korjaustoimenpiteet. (Oksanen 2005, 20–27.)

8 Ruokatuotesuunnittelun prosessi

Teoreettisen viitekehyksen osalta opinnäytetyössä noudatetaan niin tuotesuunnittelun kuin tuotekehittämisenkin teoriaa. Kirjallisuudessa näitä termejä käytetään usein synonyymeinä toisilleen, eivätkä ne käytännössä eroa toisistaan.

Opinnäytetyössä ruokatuotteen suunnittelu toteutettiin teoriaosuuden kuvaaman tuotesuunnittelu- ja tuotekehitysprosessin mukaisesti.

8.1 Tuotesuunnittelu

Tuotekehitys on asiakastarpeesta lähtevä prosessi, jonka lopputuloksena on tuote joka täyttää markkinoiden, asiakkaiden ja yrityksen sille asettamat vaatimukset (Välimaa, Kankkunen, Lagerroos & Lehtinen 1994, 7, 25). Jokinen (1991, 14–31) kuvaa tuotekehityksen prosessin alkavan käynnistämisvaiheella, jossa tuoteideoita etsitään analysoimalla kilpailijoiden tuotteita sekä oman yrityksen potentiaalia. Opinnäytetyössä tämä toteutettiin etsimällä tietoa muissa yrityksissä käytössä olevista elämysruokatuotteista ja vertaamalla niitä Rajavaelluksen toimintamahdollisuuksiin. Analysoimalla kilpailijoita luotiin tuoteideoita Rajavaelluksen käyttöön. Verhelä ja Lackman (2003, 76) taas nimeävät ensimmäisen vaiheen ideoinniksi, joka toteutetaan esimerkiksi asiakkaiden palautteen perusteella. Molemmissa malleissa toistuu ajatus uuden tuotteen ideoinnista, oli lähteenä sitten kilpailija-analyysi tai omat asiakkaat. Tässä opinnäytetyössä yhdistettiin molempia malleja etsimällä tietoa vastaavista ruokatuotteista muissa yrityksissä sekä haastatteleamalla testiryhmää asiakkaiden näkökulmasta ruokatuotteeseen.

Seuraavan vaiheen Jokinen (1991, 14–31) on nimennyt tuotteen luonnosteluksi, ja taas Verhelä ja Lackman (2003, 77) käytännön toteutuksen suunnitteluksi tai tuotteistamiseksi. Tuotteistaminen on työtä, jonka tuloksena osaaminen jalostuu myyntikelpoiseksi palvelutuotteeksi (Parantainen 2010, 11–15). Tässä tapauksessa ruokatuote toimii perustuotteen eli vaellusratsastuksen lisävarusteena, jotka yhdistetään asiakkaiden toiveiden mukaiseksi palvelukokonaisuudeksi. Tässä suunnittelun vaiheessa molempien lähteiden mukaan asetettiin suunniteltavalle tuotteelle vaatimukset ja ratkaistiin käytännölliset asiat, kuten tarvittavat välineet ja turvallisuusseikat. Tämän opinnäytetyön tapauksessa vaatimuksia olivat kohtuullinen hinta, sopivuus erityisruokavaliolisille, ravintosisällön vastaavuus liikuntasuorituksen aiheuttamaan kulutukseen ja houkutteleva ulkonäkö sekä maku. Tavoitteena oli pitää kehityskustannukset ja riskit mahdollisimman pieninä. Tuotteen oli myös sovelluttava kuljetukseen ja luonnossa valmistamiseen. Tässä vaiheessa opinnäytetyötä yritykselle laadittiin omavalvontasuunnitelma (Liite 1).

Viimeistelyvaiheessa luotiin reseptiikka yrityksen käyttöön. Tuote testattiin testiryhmän avulla, jolloin tuote toteutettiin sellaisena, kuin se on suunniteltu asiakkaille tarjottavaksi (Verhelä & Lackman 2003, 76). Testiryhmä arvioi asiakkaan näkökulmasta tuotteen ominaisuuksia suhteessa asetettuihin tavoitteisiin (Jokinen 1991, 31).

8.2 Palvelumuotoilu

Palvelut tarjoavat yrityksille uusia liiketoimintamahdollisuuksia, tavan erottautua kilpailijoista ja sitouttaa asiakkaitaan. Palvelumuotoilu on prosessi, joka lisää uusien palveluiden arvoa liittämällä muotoiluosaamisen palveluiden kehittämiseen. Palvelumuotoilu auttaa yritystä ymmärtämään palveluiden mahdollisuudet liiketoiminnassa, suunnittelemaan uusia ja kehittämään jo olemassa olevia palveluitaan. Matkailualalla palvelumuotoilun tuloksena luodaan asiakkaille yksilöllisiä ja ikimuistoisia kokemuksia, jolloin palvelusta tulee elämys. (Tuulaniemi 2011, 13-24; Miettinen 2016, 16.)

Palvelumuotoilussa palvelusta muodostetaan kokonaiskuva, joka ohjaa yksittäisten osatekijöiden kehittämisen suuntaa. Rajavaelluksella kokopäivän vaelluksen yhteydessä tapahtuva ruokailu on esimerkki tuotteen ja palvelun yhdistelmästä. Asiakas ostaa tuotteen (ruoka), jonka ympärille on rakennettu palvelu (elämyksellisyys). Suunniteltaessa palvelua on ymmärrettävä se kokonaisuus, johon palvelu liittyy. Esimerkiksi Rajavaelluksella ruokailupalvelu liittyy kiinteästi vaellusratsastukseen, jonka yhteydessä ruokailupalvelu kulutetaan. Koska asiakkaan kokema palvelukokemus syntyy elämyksen tavoin asiakkaan mielessä, yrityksen tehtävänä on luoda sellaiset olosuhteet ja palveluprosessi, joiden ansiosta asiakkaalle muodostuu mahdollisimman positiivinen palvelukokemus. (Tuulaniemi 2011, 26–27, 67.)

Palvelumuotoiluprosessi toimii monilta osin samoin kuin tuotesuunnittelun prosessi. Palvelumuotoilu aloitetaan kartoittamalla mahdollisuuksia ja hahmottelemalla palveluideaa asiakkaiden ja markkinoiden ymmärtämisen kautta. Ratkaisujen suunnittelua varten rajataan ja kehitetään palvelua parhaiden ratkaisuvaihto-

ehtojen löytämiseksi. Palvelua täsmennettäessä ja toteutettaessa palvelun toteutusta tarkkaillaan ja palvelua jatkokehitetään havaittujen tarpeiden mukaan. (Tuulaniemi 2011, 131.)

Asiakas kokee matkailuun liittyvät erilliset palvelut yhtenä kokonaisuutena. Siksi on erittäin tärkeää, että Rajavaelluksella kaksi erillistä palvelua (vaellus ja ruokailu) linkittyvät toisiinsa kokonaisuudeksi, jossa molemmat osat tukevat toisiaan. Molempien osien on onnistuttava tuottamaan asiakkaalle positiivinen palvelukokemus, jotta asiakas kokee päivän onnistuneeksi. Siksi on tärkeää ymmärtää, miten palvelun eri osat tukevat toisiaan. Palveluiden yhteydestä toisiinsa on myös hyötyä, sillä toisen osan voimakas elämyksellisyys voi vahvistaa toista. (Tuulaniemi 2011, 67, 260.)

Palvelumuotoilun kannalta vaellusratsastus on kokonaisuus, johon ruokailupalvelu liitetään. Ruokailupalvelu tapahtuu laavulla puolella välissä vaellusta, mutta ruokaan liittyvä palvelu voidaan aloittaa jo vaelluksen aikana ennen varsinaista ruokataukoa. Metsämarjojen sesonkiaikaan vaellusratsukot voivat pysähtyä metsäpolulle poimimaan satulalaukkuihin tuoreita marjoja, jotka sitten hyödynnetään pysähdyspaikalla ruoanlaitossa. Vaelluksen aikana asiakkaille voidaan osoittaa erilaisia syötäviä raaka-aineita luonnosta tai kertoa ruoan sisältämien luonnon raaka-aineiden kasvuympäristöistä ja eri tavoista hyödyntää näitä raaka-aineita elämyksellisessä ruoanlaitossa.

8.3 Testiryhmä ja koevaellus

Tuotetestausta ja samalla sisäistä markkinointia varten koottiin testiryhmä, joka toimi yhteistyöyrityksen edustajan ohessa kiinteässä yhteistyössä opinnäytetyön toteuttamisessa sen eri vaiheissa. Testiryhmä muodostettiin Vuonohevostalli Rajavaelluksen vakioasiakkaista, jotka kuvaavat mahdollisimman hyvin kokopäivän vaelluksen tyypillisiä asiakkaita. Testiryhmän muodosti yhteistyöyrityksen edustaja oman asiakaskuntansa tuntemukseen perustuvan harkintansa varaisesti.

Havasin (2017, 19–23) mukaan palvelun suunnittelu aloitetaan kartoittamalla asiakkaiden toiveita, sillä ymmärrys asiakkaista ja heidän tarpeistaan on koko tuotekehityksen lähtökohta. Tätä varten testiryhmä vastasi ennen kehitystyön aloittamista sähköpostitse toteutettuun kyselyyn, jolla kartoitettiin, millaisia tarpeita ja

vaatimuksia ruokatuotteelle on heidän näkökulmastaan olemassa. Vastauksien perusteella tuote voitiin suunnitella myös ravitsemuksellisilta ominaisuuksiltaan juuri oikeanlaiseksi ja tarkoitukseensa sopivaksi.

Testiryhmä osallistui myös valmiin tuotteen koekäyttöön, jolla tarkoitetaan tässä opinnäytetyössä toiminnalliseen osaan kuuluvaa koevaellusta, jolloin ruokatuote testattiin käytännössä kokopäivän vaelluksella. Testiryhmä pääsi kokemaan elämyksellisen ruokatuotteen ensimmäistä kertaa, ja antoi palautetta tuotteen onnistuneisuudesta ja sopivuudesta vaellukselle. Ominaisuuksia arvioitiin suhteessa asetettuihin tavoitteisiin, joita olivat olla yksinkertainen, mutta lisäarvoa tuottava tuote, joka kustannuksia lisäämättä tekee vaelluksesta houkuttelevamman ja tuottavamman palvelun asiakkaille ja elämyksellisyyden lisäksi ruokatuotteen tavoitteena oli vastata ravitsemuksellisia vaatimuksia eli usean tunnin liikuntasuorituksen vaatimaa kulutusta. Tuotteen tuli olla myös helposti valmistettavissa ja kuljetettavissa maastovaelluksen pysähdyspaikalle.

Valmiin ruokatuotteen testaaminen käytännössä toteutettiin koevaelluksella. Vaellus järjestettiin maaliskuussa ja siihen osallistui opinnäytetyötä toteuttava opiskelija sekä valikoitu testiryhmä. Vaellus toteutettiin sään salliessa kokopäivän vaelluksena, jolloin ruokatauko pidettiin reitillä sijaitsevalla laavulla.

Esivalmistellut ruokatuotteet toimitettiin paikalle autolla, jolloin ylimääräisen painon hevosille aiheuttamasta kuormasta ei tarvinnut huolehtia. Testiryhmä pääsi kokemaan ruoanvalmistuksen avotulella, maistelemaan ja arvioimaan tuotteen onnistuneisuutta ja sopivuutta vaellukselle. Palautteet kirjattiin ylös ja analysoitiin tämän opinnäytetyöraportin lopussa yhdessä ilmenneiden kehitystarpeiden kanssa.

Koevaellus toimi samalla sisäisen markkinoinnin kanavana, kun vakioasiakkaista rakentuva ryhmä pääsi asiakkaan roolissa kokemaan tuotteen juuri sellaisena, kuin se oli suunniteltu myöhemmin yrityksen muille asiakkaille tarjottavaksi.

8.4 Annokseen vaikuttavat seikat

Suunniteltavaan elämysruokatuotteeseen vaikuttivat monet tekijät. Yhteistyöyrityksen kanssa tehdyn sopimuksen mukaisesti tuotteen tuli olla mahdollisimman

moneen ruokavalioon sopiva, joten se suunniteltiin gluteenittomaksi, laktoositomaksi ja munattomaksi. Lisäksi tuotteen tuli olla hyvin kuljetukseen sopiva sekä luonnossa nauttimiseen soveltuva. Muita suunniteltavaan annokseen vaikuttavia tekijöitä olivat esimerkiksi tuotteen elämyksellisyyden suunnittelu ja paikallisten raaka-aineiden käyttäminen tuotteen valmistuksessa.

Yhtenä ruokatuotesuunnittelun tärkeimmistä tavoitteista oli tehdä ruokatuotteesta laadukas. Elintarvikkeen laadun osa-alueina voidaan pitää ravitsevuuutta, turvallisuutta ja aistittavaa laatua. Ravitsevuus tarkoittaa, että suunniteltu tuote vastaa fysiologisia tarpeita. Tässä työssä se varmistettiin suunnittelemalla tuote vastaamaan ravitsemuksellisesti kokopäivän vaelluksen aiheuttamaa kulutusta. Turvallisuus laadun osatekijänä taas tarkoittaa, että ruoanvalmistuksessa minimoidaan terveydellisiä riskejä. Tätä varten opinnäytetyössä suunniteltavalle tuotteelle laadittiin myös omavalvontasuunnitelma. Aistittava laatu puolestaan tarkoittaa ravitsevan ja turvallisen ravinnon tarjoamista nautittavassa muodossa. Tähän osatekijään keskityttiin tuotteen elämyksellisyyden suunnittelulla. (Tuorila & Hellemann 1993, 19.)

8.5 Ruokatuotteen suunnittelun toteutus

Valmiin tuotteen tavoitteena oli olla yksinkertainen, mutta lisäarvoa tuottava ruokatuote. Tavoitteena oli suunnitella toimiva kokonaisuus yhdistämällä ruokatuote ja yhteistyökumppanin tarjoama elämyksellinen vaellusratsastus. Yhdistämällä ruokaelementti kiinteäksi osaksi vaellusratsastuksen palvelukokonaisuutta voidaan parhaassa tapauksessa kustannuksia lisäämättä tarjota houkuttelevampia ja tuottavampia palveluja asiakkaille.

Opinnäytetyössä ruokatuotteen suunnittelu aloitettiin ideointivaiheessa etsimällä tietoa vastaavista ruokatuotteista muissa yrityksissä sekä haastattelemalla testiryhmää asiakkaiden näkökulmasta ruokatuotteeseen. Kuvaus muiden yritysten elämysruokatuotteista löytyy luvusta 5.2.

Testiryhmä vastasi sähköpostikyselyyn, jossa selvitettiin vaelluksen kuluttavuutta, näkemystä sopivasta ruoanvalmistus- ja ruokailuajasta vaelluksella sekä ajatuksia vaellukselle sopivasta ruokatuotteesta. Testiryhmä arvioi vastauksis-

saan kokopäivän vaelluksen vastaavan kulutukseltaan kävelylenkkiä, jonka aikana juostaan vähän. Tämä tukee taulukossa 1 (s.16) kuvattua energiankulutusta eri liikuntalajeissa, josta voitiin päätellä, että ratsastus vastaa kulutukseltaan erittäin reipasta kävelyä.

Vastauksiensa perusteella testiryhmä koki, että ruoanvalmistukseen pysähdyspaikalla tulisi käyttää enintään tunti. Testiryhmä huomautti, että ratsastajat ovat usein nälkäisiä heti pysähdyspaikalle saapuessaan, joten eväeseen soveltuisi jokin paikalle valmiina nautittavaksi kuljetettu alkupala. Sen avulla ruoan valmistamiseen liittyvä elämyksellisyys ei pääse kärsimään osallistujien liiallisen nälän takia.

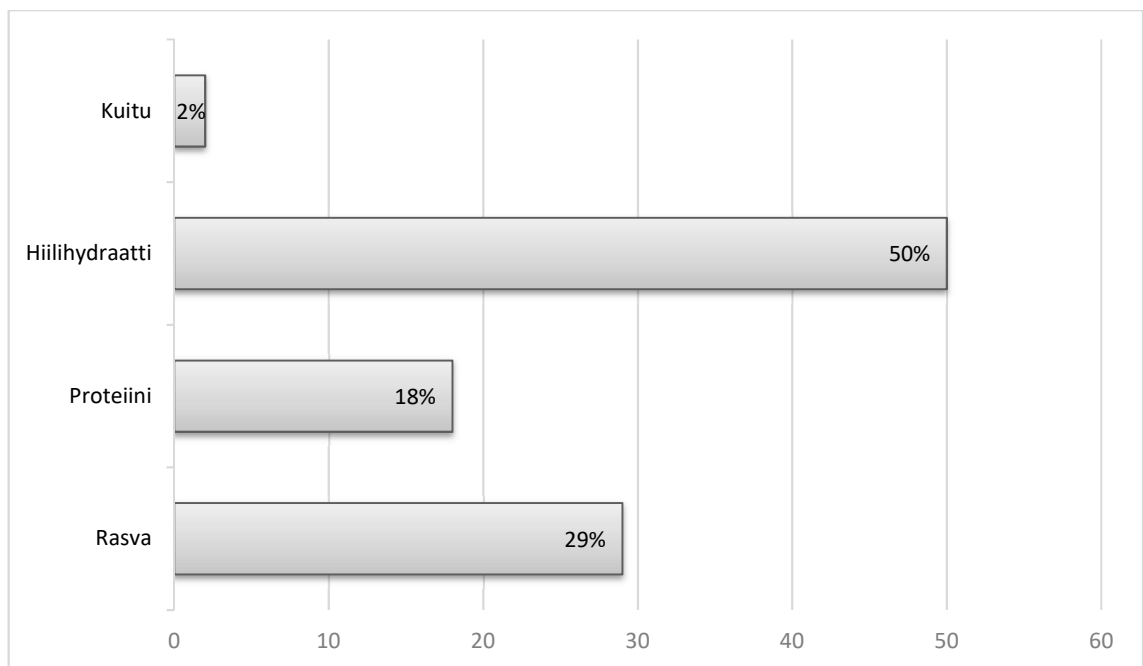
Testiryhmän näkemyksen mukaan vaellukselle ei sovellu liian raskas ruoka, vaan tuotteen tulisi olla kevyt mutta täyttävä. Lämpimän ruoan sijaan testiryhmä kannatti välipalan tyyppistä evästä. Opinnäytetyössä suunniteltavaksi evääksi päätettiin näillä kriteereillä valitsemaan lämpimällä savukalalla täytetyt nokkosletut.

Menu suunniteltiin kevyeksi kolmen ruokalajin ruoaksi. Alkupalana tarjottiin vitamiinirikas mustikkapommi-smoothie, joka auttoi asiakasta jaksamaan pääruoan valmistumiseen asti. Pääruokana tarjottiin pienikokoisia nokkoslettuja savulohi-täytteellä, mustaherukkahyytelöllä, smetanalla ja sitruunamelissalla maustettuna. Pienen kokonsa ansiosta letuista oli helppo annostella määrän ja täytteiden mukaan sopivan kevyt mutta täyttävä eväs. Jälkiruokana tarjottiin nuotiolla kypsennettäviä banaaneja suklaatäytteellä ja marjakastikkeella höystettynä. Lämpiminä juomina tarjottiin paikallista mustaherukkamehua ja pakuriteetä. Menu esitellään raaka-aineineen opinnäytetyön liitteessä 2.

Ruokatuotteen suunnittelussa kiinnitettiin erityisesti huomiota liikkuvan ihmisen ravitsemussuositukseen. Ravitsemussuositusten pohjalta suunniteltavaan ruokatuotteeseen valittiin raaka-aineita, jotka tukevat tarvittavien ravintoaineiden saantia. Hiilihydraattien lähteiksi valittiin hedelmät, kuten jälkiruoan banaani ja smoothien omena, lettutaikinän jauhot ja marjamehu, kun taas rasvojen lähteinä toimii lohi ja öljy. Proteiinia ruoka-annoksessa sisälsi erityisesti lohi ja smoothien maitorahka. Tässä elämysruokatuotteessa C-vitamiinin lähteitä olivat marjat, kuten mustaherukka ja mansikka sekä vähäisemmässä määrin hedelmät, kuten omena

ja banaani. D-vitamiinia saatiin lohesta ja kalsiumia mustaherukasta ja nokkosesta (Laatikainen 2015; Rinta 2015, 68).

Optimaalinen suhde ravintoaineittain on saada energiaa 50–65 % hiilihydraateista, 25–35 % rasvasta ja 10–20 % proteiineista. Kuviosta 1 voidaan havaita, että suunnitellun elämysruokatuotteen hiilihydraattien, rasvan ja proteiinin suhde vastaa suosituksia. Yksi annos kaikkia ruokalajeja sisältää yhteensä 1247 kcal, joka vastaa lounaan ja välipalan yhdistelmää. Pitkän vaelluksen aikana syödään vain kerran, joten energiaa saadaan puolessa välissä matkaa yhdeltä aterialta koko vaelluksen tarpeisiin.



Kuvio 1. Suunnitellun elämysruokatuotteen ravintoaineiden sisältämän energian prosentuaalinen osuus kokonaisenergiasta

Luonnosteluvaiheessa suunniteltavalle ruokatuotteelle asetettiin vaatimukset, jotka esitellään luvussa 8.4. Vaatimuksia olivat esimerkiksi gluteenittomuus ja laktoosittomuus, sopivuus kuljetukseen sekä luonnossa nauttimiseen ja elämyksellisyys sekä ravintosisällön vastaavuus liikuntasuorituksen aiheuttamaan kulu- tukseen. Luonnosteluvaiheessa ratkaistiin käytännölliset asiat, kuten tarvittavat välineet ja turvallisuusseikat. Ruokatuotteen turvallisuus varmistettiin suunnitte-

lemalla tuotteelle elintarvikelain määrittämä omavalvontasuunnitelma. Suunniteltu omavalvontasuunnitelma löytyy opinnäytetyön liitteestä 1. Ruokatuotteen elämyksellisyys päädyttiin hakemaan paikallisista raaka-aineista, kuten suomalaisesta kalasta ja paikallisista marjoista. Elämyksellisyyttä vahvistaa myös ruoan yhteys luontoon marjojen ja villiyrtytien, kuten nokkosen kautta sekä ruoanvalmistuksen tapahtuminen vaelluksen pysähdyspaikalla laavulla. Myös asiakkaiden osallistaminen ruoanvalmistukseen esimerkiksi suklaabanaanien täyttämisvaiheessa oli elämyksellisyyttä tukeva valinta.

Viimeistelyvaiheessa suunniteltavalle ruokatuotteelle luotiin reseptiikka, joka mahdollistaa tuotteen käyttöönoton yrityksessä. Tuote testattiin testiryhmän avulla, jolloin tuote toteutettiin sellaisena, kuin se oli suunniteltu asiakkaille tarjottavaksi. Vaelluksella testiryhmä arvioi asiakkaan näkökulmasta tuotteen ominaisuuksia suhteessa asetettuihin tavoitteisiin.

9 Toteutus koevaelluksella

Elämyksellisen ruokatuotteen testaaminen käytännössä toteutettiin koevaelluksella maaliskuun lopussa. Kuvassa 1 esitetään koevaellukselle osallistuneet viisi ratsukkoa: opiskelija ja neljä testiryhmän jäsentä asiakkaiden roolissa. Sääolosuhteiden johdosta koevaellus päädyttiin toteuttamaan kokopäivän vaellusta lyhyempänä puolen päivän mittaisena vaelluksena. Ratsastuksen osuus päivästä oli yhtä kestoisesti kolme tuntia, jonka jälkeen ruoka valmistettiin tallipihan kodassa ja ruokailuun käytettiin noin puolitoista tuntia.



Kuva 1. Koevaelluksen ratsukot

Ruoat esivalmisteltiin kotikeittiössä omavalvontasuunnitelman mukaisesti puhtailla työtasolla. Ruokatuotteiden esivalmisteluun kului aikaa noin kaksi työtuntia, toinen vaellusta edeltävänä iltana ja toinen vaellusaamuna. Rajavaelluksen on hyvä ottaa tämä huomioon hinnoitteluvaiheessa, sillä esivalmisteluun kuluva aika lisää ruokatuotteen kustannuksia. Lisäksi yrityksen hinnoittelua varten laskettiin elämysruokamenun raaka-ainehinta, joka oli noin kymmenen euroa jokaista ruokailijaa kohden.

Esivalmistellut ruokatuotteet säilytettiin vaelluspäivänä lähtöön asti kotikeittiön jääkaapissa ja kuivatiloissa. Elintarvikkeet pakattiin kylmälaukkuihin Rajavaelluksen tiloihin kuljettamista varten ja säilytettiin kylmässä vaelluksen ajan ennen tarjoilua. Omavalvontasuunnitelman mukaisesti ruokatuotteiden säilytyslämpötilat merkittiin ylös sekä ennen että jälkeen kuljetuksen.

Vaelluksen päätteeksi ruoka valmistettiin ja tarjottiin kodassa. Alkuruoaksi ennalta valmistettu smoothie tarjottiin heti ensimmäiseksi samalla kun lettujen paisuttaminen kodan tulisijassa aloitettiin. Esivalmisteltu taikina annosteltiin lettupannulle ja letun päälle ripoteltiin sitruunamelissaa ennen kääntämistä, jolloin yrtti jäi

kauniisti letun pintaan. Ruoka tarjottiin heti paistamisen jälkeen aidoilta pärelautasilta. Testiryhmäläiset saivat täyttää letut oman makunsa mukaan savulohella, mustaherukkahyytelöllä ja smetanalla.

Jälkiruokaa varten jokainen sai valmistaa oman banaaninsa täyttämällä sen ohjeiden mukaisesti suklaapaloilla, jonka jälkeen banaanit nostettiin puhdistetulle lettupannulle paistumaan. Marjakastike valmistettiin pannulla samanaikaisesti banaanien kanssa, jolloin molemmat olivat yhtä aikaa valmiita tarjoitavaksi. Kuvassa 2 on esitetty suklaabanaanien paistamista kodassa. Juomina tarjolla oli pakuriteetä ja lämmintä mustaherukkamehua paikalliselta tuottajalta.



Kuva 2. Suklaabanaanien paistamista kodan tulipesässä

Ruokailun jälkeen testiryhmän jäseniltä kerättiin palautetta ruokatuotteen onnistumisesta ja toimivuudesta. Testiryhmän vastauksien mukaan ruokatuote sopi toimivasti vaellukseen sekä aikataulullisesti että ajoituksellisesti. Ruoanvalmistusaika koettiin sopivaksi. Testiryhmän mukaan lettujen paistumista odottaessa ehti sopivasti tasaantua ratsastuksen jäljiltä, ja smoothie auttoi jaksamaan ruoan valmistumiseen saakka. Myös syömiseen käytetty aika koettiin sopivaksi ja lettujen valmistuessa erissä ei tullut myöskään syötyä liian paljoa liian nopeasti.

Testiryhmä koki osallistumisen ruoanvalmistukseen vaikuttavan positiivisesti elämyksellisyyteen ja ruokailun mieleenpainuvuuteen. Testiryhmän mukaan osallistuminen ruoanlaittoon oli mukavaa ja toimi hyvin elämyksellisessä ruokailussa. Vastauksista ilmeni, että asiat jäivät paremmin mieleen, kun he pääsivät itse osallistumaan, ja myös ruoan maku koettiin parempana, kun valmistukseen oli itse osallistuttu.

Testiryhmää pyydettiin arvioimaan ruokatuotteen onnistumista suhteessa asetettuihin tavoitteisiin, joita olivat sopiva täyttävyys ja keveys, sopivuus luontoympäristössä nautittavaksi ja elämyksellisyys. Testiryhmä totesi, että ruoka oli juuri sopivan täyttävää olematta kuitenkaan raskasta. Ruoasta sai paljon energiaa, joten sitä ei tarvinnut syödä paljoa tullakseen kylläiseksi. Ruoan jälkeen jäi kylläinen, mutta ei täysi olo, joten ruokailun jälkeen tuntui, että olisi voinut hyvin lähteä jatkamaan vaellusratsastusta.

Testiryhmä koki käsin syötävän ruoan sopivan erinomaisesti luontoympäristöön. Ruoka sopi heidän mukaansa luonnossa nautittavaksi myös luonnonläheisten raaka-aineidensa ansiosta.

Elämyksellisyyttä kartoitettiin kysymällä testiryhmältä ruoan mieleenpainuvuutta. Testiryhmän mukaan ruoka jäi mieleen luonnosta löytyvien raaka-aineidensa, erikoisten makuyhdistelmiensä ja hyvän makunsa ansiosta. Testiryhmä toteaa, että ruokailu luonnon keskellä nauttien luonnon antimia tuntui hyvältä ja jäi mieleen. Myös se, että ruoka oli erilaista verrattuna aiempiin kokemuksiin nuotioruoasta, oli myös elämyksellisyyttä lisäävä tekijä. Testiryhmä mainitsi elämyksellisenä lisänä myös pärelautaset, jotka erikoisuudellaan ja luontoon sopivuudellaan lisää-

sivät ruokailun mieleenpainuvuutta. Kokonaisuutena ruoka koettiin mieleenpainuvana yhdistelmänä erikoisia elementtejä, joista oli muodostettu toimiva ja hyvänmakuinen elämysruokamenu.

Testiryhmä antoi myös kehitysehdotuksia ruokailuun liittyen. Heidän mukaansa pidemmällä vaelluksella ruokailuaikaa saattaisi joutua hieman lyhentämään, jotta ruoka ehtisi laskeutua ennen matkan jatkamista. Yksi tapa nopeuttaa ruokailua olisi laittaa suklaabanaanit kypsymään samaan aikaan lettujen kanssa, jotta pää- ja jälkiruoan väliin ei jäisi taukoa. Osa testiryhmästä koki, että ruokaa söi helposti liikaa, joten annoskoon laskeminen kolmesta letusta kahteen voisi olla toimiva vaihtoehto. Näin ratsastajien vireys olisi tauon jälkeen sopiva jatkaa vaellusta.

10 Yhteenveto ja pohdinta

Opinnäytetyön tarkoituksena oli suunnitella ja testata elämysruokatuote Vuonohovostalli Rajavaellukselle. Teoriaosuus rakentui tuotesuunnittelun prosessista, elämysruoan käsitteestä, ravitsemussuosituksista ja omavalvontasuunnitelman laatimista käsittelevästä teoriasta. Opinnäytetyön teoriaosuus käsitteli tuotesuunnittelussa huomioon otettavia asioita useasta eri näkökulmasta.

Opinnäytetyön toiminnallisessa osassa toteutettiin elämyksellisen ruokatuotteen suunnittelu ja testaaminen tuotesuunnittelun teoriakehyksen pohjalta. Asiakkaiden näkökulmaa suunniteltavaan tuotteeseen haettiin tallin vakioasiakkaista muodostetun testiryhmän avulla. He vastasivat sähköpostikyselyyn, jonka avulla selvitettiin heidän näkemystään vaellukselle sopivasta ruokatuotteesta. Testiryhmän vastauksista ilmeni, että vaellukselle sopivan evään tulisi olla kevyt mutta täyttävä, valmistusajaltaan nopea ja vastata ravitsemuksellisilta ominaisuuksiltaan erittäin reippaan kävelylenkin aiheuttamaa energiankulutusta. Testiryhmän avulla opinnäytetyön suunnittelutyöhön saatiin mukaan asiakasymmärrystä ja ruokatuotteen suunnittelu sai oikean suunnan.

Elämysruokatuotteeksi päädyttiin valitsemaan kevyt, mutta energiarikas kolmen ruokalajin menu (Liite 2). Alkuruoaksi valittiin mustikkapommi-smoothie, joka sisälsi paljon vitamiineja ja auttoi asiakasta jaksamaan pääruoan valmistumiseen

saakka. Pääruoaksi valittiin pienikokoisia nokkoslettuja savulohitäytteellä, mustaherukkahyytelöllä, smetanalla ja sitruunamelissalla maustettuina. Pienen kokonsa ansiosta letuista oli helppo annostella määrän ja täytteiden mukaan sopivan kevyt mutta täyttävä eväs. Jälkiruoaksi päädyttiin tarjoamaan nuotiolla kypsennettyjä banaaneja suklaatäytteellä ja marjakastikkeella. Lämpiminä juomina tarjottiin paikallista mustaherukkamehua ja pakuriteetä.

Elämysruokatuotteelle laadittiin toiminnallisessa osuudessa myös omavalvontasuunnitelma ja reseptiikka, jotka toimitettiin Vuonohevostalli Rajavaellukselle tuotteen käyttöönottoa varten.

Elämysruokatuote testattiin käytännössä testiryhmän avulla koevaelluksella. Ratsastusvaelluksen päätteeksi ruoka tarjoiltiin testiryhmälle, kuten se oli suunniteltu myöhemmin asiakkaille tarjottavaksi. Ruokailun jälkeen testiryhmä vastasi kyselyyn, jonka avulla selvitettiin ruokatuotteen onnistuneisuutta ja toimivuutta. Testiryhmän vastauksien perusteella ruokatuote sopi vaellukseen niin aikataulullisesti kuin ajoituksellisestikin. Testiryhmän mukaan ruoka oli juuri sopivan täyttävää olematta kuitenkaan raskasta ja ryhmä koki käsin syötävän, luonnonläheisistä raaka-aineista valmistetun ruoan sopivan erinomaisesti luontoympäristöön. Testiryhmän mukaan osallistuminen ruoanvalmistukseen vaikutti positiivisesti elämyksellisyyteen ja ruokailun mieleenpainuvuuteen. Testiryhmä mainitsi elämyksellisenä lisänä myös pärelautaset. Kokonaisuutena ruoka koettiin mieleenpainuvana yhdistelmänä erikoisia elementtejä, joista oli muodostettu toimiva ja hyvänmakuinen elämysruokamenu. Kehitysehdotuksiksi testiryhmän jäsenet nimesivät ruokailun nopeuttamisen lyhentämällä pää- ja jälkiruoan välistä taukoa ja annoskoon pienentämistä lettujen osalta.

Ruoan elämyksellisyyttä korostettiin ruokailun aikana kertomalla ruoan alkuperästä, valmistamalla se yhdessä asiakkaiden kanssa ja käyttämällä puisia lautasia tarjoilussa. Elämys ei kuitenkaan noussut koevaelluksella täysin suunnitellulle tasolle. Elämyksen muodostumiseen vaikutti negatiivisesti koevaelluksen toteuttaminen kokopäivän vaelluksen sijasta puolen päivän vaelluksena. Vaikka tallipihan kota oli ruoanlaittoympäristönä helpompi, se ei ollut yhtä elämyksellinen kuin metsän keskellä sijaitseva laavu olisi ollut.

Palvelumuotoilu onnistui koevaelluksella hyvin. Vaelluksella onnistuttiin luomaan asiakkaille mieleenpainuvia kokemuksia, ja yrityksen tehtävä luoda elämyksen ja positiivisen palvelukokemuksen mahdollistavat olosuhteet tuli vaelluksen ja elämysruokailun aikana toteutettua. Palvelumuotoilu koettiin onnistuneeksi myös testiryhmän näkökulmasta. Heidän mukaansa ruokailun ja vaelluksen yhdistelmä toimi erittäin hyvin. Ruokailun ja vaelluksen yhdistelmällä asiakas sai kaksi hienoa kokemusta kerralla, ja päivästä jäi positiivinen mielikuva, kun ruokailun jälkeen jäi mukava olo eikä vaellukselta tarvinnut lähteä nälkäisenä kotiin.

Opinnäytetyön toteutus toi uutta näkökulmaa asiakkaan osallistamiseen ruoanlaittopaikalla. Oli havaittavissa, että osallistaminen ei vaadi välttämättä asiakkaan konkreettista osallistumista itse ruoanvalmistukseen vaan tunne osallistumisesta voi syntyä tarinankerronnan, keskustelun ja vuorovaikutuksen kautta. Tämän havainnon pohjalta elämysruokatuotteen jatkokehitys voitaisiin suunnata kohti tarinankerrontaa ja tarinallistamista.

Elämyksellisen ruokailun jatkokehityksen kannalta myös tarjoiluastioihin voitaisiin kiinnittää lisää huomiota. Puiset lautaset koettiin elämyksellisenä elementtinä ruokailussa, joten jatkossa voitaisiin käyttää koko tarjoilun ajan vain puusta tai muusta luonnon materiaalista valmistettuja astioita arkisten säilytys- ja tarjoiluastioiden sijaan. Yhdistämällä suunniteltu elämysruokatuote tarinankerrontaan ja luonnonmateriaaleista valmistettuihin astioihin voitaisiin vaelluksesta tehdä asiakkaalle vieläkin ikimuistoisempi ja elämyksellisempi palvelutapahtuma.

Kuvat

Kuva 1. Koevaelluksen ratsukot, s. 28

Kuva 2. Suklaabanaanien paistamista kodan tulipesässä, s. 29

Kuviot

Kuvio 2. Suunnitellun elämysruokatuotteen ravintoaineiden sisältämän energian prosentuaalinen osuus kokonaisenergiasta, s. 26

Taulukot

Taulukko 1. 70 kg painavan ihmisen kalorien (energian) kulutus eri liikuntalajeissa tunnin mittaisen liikuntasuorituksen aikana. (Muokattu Kaloritaulukko 2013), s. 16

Taulukko 2. Esimerkki kestävyysliikkujan ruokavaliosta, nainen 64 kg (Rinta 2015, 177), s. 18

Lähteet

Arma Equestrian Farm. Catering. <http://armaratsatalu.ee/catering>. Luettu 20.1.2018.

Borg, P., Kivi, E. & Partti, M. 2002. Elämyksestä elinkeinoksi. Juva: WS Bookwell Oy.

Evira 2014. Suomalaiset ravitsemussuositukset 2014. https://www.evira.fi/globalassets/vrn/pdf/ravitsemussuositukset_terveytta-ruoasta_2014_fi_web_v4.pdf. Luettu 2.2.2018.

Elintarvikelaki 23/2006. <http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2006/20060023>. Luettu 8.11.2017.

Haaga-Helia 2014. Haaga-Helia tuottaa Suomelle ruoka&matkailu -strategian. <http://www.haaga-helia.fi/fi/uutiset/haaga-helia-tuottaa-suomelle-ruokamatkailu-strategian#.WktpCN-WaUk>. Luettu 2.1.2018.

Hall, M. & Gössling, S. 2013. Sustainable Culinary Systems: Local foods, innovation, tourism and hospitality. Iso-Britannia: Routledge.

Hall, M., Sharples, L., Mitchell, R., Macionis, N. & Camborne, B. 2003. Food Tourism Around the World. Iso-Britannia: Butterworth-Heinemann.

Hatakka, M., Pakkala, P., Siivonen, P. & Turja, M. 2004. Elintarvikehygieniä: Hygieniaosaaminen ja omavalvonta. Porvoo: WS Bookwell Oy.

Havas, K. 2017. Changes in the hospitality industry. Haaga-Helia.

Havas, K. & Jaakonaho, K. 2013. Evästä matkailuun. http://www.e-julkaisu.fi/haaga-helia/evasta_matkailuun/#pid=3. Luettu 18.1.2018.

Hemmi, J. 2005. Matkailu, ympäristö, luonto osa 2. Jyväskylä: Gummerus Kirjapaino Oy.

Hungry for Finland. <http://hungryforfinland.fi/>. Luettu 2.1.2018.

Husky Park 2018. Ohjelma ja hinnasto. <http://huskypark.fi/ohjelma-ja-hinnasto/>. Luettu 1.4.2018.

Ilander, O. 2014. Liikuntaravitsemus-tehoa, tuloksia ja terveyttä ruuasta. Lahti: VK-Kustannus Oy.

Imatran seudun kehitysytio Oy 2004. Matkailun ohjelmajpalvelujen normisto. <https://www.kehy.fi/sites/default/files/liitteet/monoraportti.pdf>. Luettu 2.1.2018.

Jokinen, T. 1991. Tuotekehitys. Helsinki: Otatieto.

Kaloritaulukko 2013. Kalorikulutus. <http://www.kaloritaulukko.com/kalorikulutus/>. Luettu 16.3.2018.

- Kapanen, K. 2017. Elämyshakuisella seikkailu geeneissä. <http://www.seikkailijat-taret.fi/elamyshakuisella-seikkailu-geeneissa/>. Luettu 2.1.2018.
- Karhupirtit. Maastoretket. <https://www.karhupirtit.fi/ratsastus/maastoretket/>. Luettu 26.1.2018.
- Karlöf, B. & Östblom, S. 1993. Benchmarking. Jyväskylä: Gummerus Kirjapaino Oy.
- Kesko 2017. Kespro ravintolailmiöt 2018. https://marsu.kesko.fi//ZnT5hfjk97g5?_ga=2.4739899.909273884.1516957831-1887501046.1516957831. Luettu 26.1.2018.
- Komppula, R. & Boxberg, M. 2002. Matkailuyrityksen tuotekehitys. Helsinki: Edita Prima Oy.
- Laatikainen, R. 2015. Hedelmien, marjojen ja kasvien ravintoarvot. <http://www.pronutritionist.net/2015/01/hedelmien-marjojen-ja-kasvien-ravinto-arvot/>. Luettu 11.4.2018.
- Luontoon.fi 2018a. Energiaa retkeilijälle. <http://www.luontoon.fi/retkeilynabc/retki-ruoka/energiantarve/retkeilijalle>. Luettu 2.2.2018.
- Luontoon.fi 2018b. Nestetarve retkillä. <http://www.luontoon.fi/retkeilynabc/retki-ruoka/juomavesi>. Luettu 2.2.2018.
- Miettinen, S. 2016. Palvelumuotoilu–uusien menetelmiä käyttäjätiedon hankintaan ja hyödyntämiseen. Helsinki: Grano Oy.
- Mikkonen, H. 2014. Tuotteen tekninen laatu. <http://merkonomi.hannumikkonen.com/markkinointi/862.html>. Luettu 20.1.2018.
- Oksanen, H. 2005. Maastoruokailu ja ohjelmapalvelut. Suomen Ympäristö- ja Terveystieteiden Kustannus Oy.
- Parantainen, J. 2010. Rakenna palvelusta tuote 10 päivässä–Tuotteistaminen. Helsinki: Talentum.
- Petäjämäki, N. 2017. Yrittäjä. Vuonohevostalli Rajavaellus. Imatra. Haastattelu 3.11.2017.
- Petäjämäki, N. 2018. Yrittäjä. Vuonohevostalli Rajavaellus. Imatra. Haastattelu 6.3.2018.
- Rajavaellus 2013. <http://www.rajavaellus.com/>. Luettu 18.1.2018.
- Rautiainen, M. & Siiskonen, M. 2011. Hotellin asiakasliikenne ja kannattavuus. Helsinki: Restamark.
- Rinta, M. 2015. Syö, liiku & kehity. Saarijärvi: Saarijärven Offset Oy.

Ruokatieto 2018a. Hiilihydraatit. <https://www.ruokatieto.fi/ruokakasvatus/ruokaketju-ruuan-matka-pelloilta-poytaan/ravitsemus-ja-ruuan-valinta/energiaravintoaineet/hiilihydraatit>. Luettu 30.3.2018.

Ruokatieto 2018b. Kuinka paljon tarvitsen energiaa? <https://www.ruokatieto.fi/ruokakasvatus/ruokaketju-ruuan-matka-pelloilta-poytaan/ravitsemus-ja-ruuan-valinta/energiaravintoaineet/kuinka-paljon-tarvitsen-energiaa>. Luettu 2.2.2018.

Ruokatieto 2018c. Omavalvonta ja muu laadunvalvonta. <https://www.ruokatieto.fi/ruokakasvatus/ruokaketju-ruuan-matka-pelloilta-poytaan/elintarviketeollisuus/ymparisto-ja-laatuasiat/omavalvonta-ja-muu-laadunvalvonta>. Luettu 13.2.2018.

Suomen vaellustallien liitto Ry 2018. Vaellusratsastus lajina. <https://www.vaellustallit.fi/pr/vaellusratsastus-lajina/>. Luettu 2.1.2018.

Suomi Finland 100. Enjoy a trailride with Finnhorses and discover the wonderful Finnish art and food. <http://suomifinland100.fi/project/enjoy-trailride-finnhorses-discover-wonderful-finnish-art-food/?lang=en>. Luettu 20.1.2018.

Sverigesradio 2013. ”Lomalle ruuan perässä” Ruokaturismi on kasvava ilmiö. <http://sverigesradio.se/sida/artikel.aspx?programid=185&artikel=5664264>. Luettu 18.1.2018.

Terve Urheilija. Proteiini. <http://www.terveurheilija.fi/kymppiympyra/urheilijanravitseminen/energiaravintoaineet/proteiini>. Luettu 30.3.2018.

Tuorila, H. & Helleman, U. 1993. Elintarvikkeet aistien puntarissa. Helsinki: Yliopistopaino.

Tuulaniemi, J. 2011. Palvelumuotoilu. Hämeenlinna: Kariston Kirjapaino Oy.

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

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

Villituli 2018. Kekäle-menu. <http://www.villituli.com/elamysruokailu/kekale-menu/>. Luettu 20.1.2018.

Välimaa, V., Kankkunen, M., Lagerroos, O. & Lehtinen, M. 1994. Tuotekehitys-Asiakastarpeesta tuotteeksi. Helsinki: Painatuskeskus Oy.

Yritys-Suomi. Tuotesuunnittelu. <https://yrityssuomi.fi/tuotesuunnittelu1>. Luettu 8.11.2017.

Koevaelluksen omavalvontasuunnitelma

1. Kohde

Tapahtuma: Elämysruokaa koevaelluksella, Vuonohevostalli Rajavaelluksella.

Tapahtuma-aika: 23.3.2018.

Omavalvontasuunnitelmasta vastaa henkilökuntana toimiva Mirka Kallio.

Tarvikkeiden säilytys ja huolto tapahtuvat ennen ja jälkeen tapahtuman Vuonohevostalli Rajavaelluksella.

2. Toiminta

Henkilökunta: 1

Asiakkaita: 4

Ruoka esivalmistellaan Mirka Kallion kotikeittiössä ja viimeistellään ja tarjoillaan Vuonohevostalli Rajavaelluksen kodassa.

Ruokatuotteina ovat:

Mustikkapommi-vitamiinismoothie.

Nokkosletut savulohella, mustaherukkahyytelöllä, smetanalla ja sitruunamelissalla.

Suklaabanaanit marjakastikkeella.

Lämmin mustaherukkamehu ja pakuritee.

Valmistustilat:

Ruoat esivalmistellaan kotikeittiössä puhtailla työtasoin. Ruokia ei kuumenneta esivalmistelun aikana.

Elintarvikkeet säilytetään vaelluspäivänä lähtöön asti asianmukaisesti kotikeittiön jääkaapissa ja kuivatiiloissa. Elintarvikkeet pakataan siirryttäessä Rajavaelluksen tiloihin asianmukaisiin kuljetusvälineisiin.

Vaelluksella kylmänä nautittavat tuotteet tarjoillaan suoraan kylmäsäilytyksestä ja kuumennettavat tuotteet kuumennetaan nopeasti juuri ennen tarjoilua nuotiolla valurautapannussa.

Vaelluksella ruoka valmistetaan ja tarjoillaan kodassa. Valmistuksessa otetaan huomioon, että kylmä sää viilentää ruokatuotteita, jolloin tarpeeksi korkeasta tarjoilulämpötilasta tulee huolehtia erityisen tarkasti. Kodan pinnat puhdistetaan tarvittaessa myös valmistuksen

ja tarjoilun aikana, jotta esimerkiksi nuotion aiheuttama lika ei pääse vaarantamaan ruokatuotteita.

Kylmälaitteet:

Kotikeittiössä on jääkaappi, jossa kylmäsäilytystä edellyttävät elintarvikkeet säilytetään. Ennen vaellusta tuotteet kuljetetaan Rajavaelluksen tiloihin jääkaappisäilytykseen. Kylmätilojen siisteyttä ja oikeaa lämpötilaa tarkkaillaan säännöllisesti.

Kylmäsäilytystä edellyttävät tuotteet pakataan kuljetuksen ajaksi kylmälaukkuihin. Matka-aika on noin 15 minuuttia. Kylmälaukkuihin asetetaan lämpömittarit ja ne luetaan lähtiessä sekä perille saavuttaessa ja lukemat merkitään kirjanpitoon.

Tarjoiluastiat:

Aterioita varten varataan asianmukaiset tarjoiluastiat.

Pääruoka tarjoillaan kertakäyttöisiltä puulautasilta, jotka pestään huolellisesti ennen käyttöönottoa.

Veden hankinta:

Puhdasta vettä on saatavilla sekä kotikeittiössä että Rajavaelluksen keittiötiloissa.

Käsienpesu on aterioiden valmistuksen yhteydessä järjestetty asianmukaisesti: saatavilla on lämmintä pesuvettä, nestemäistä saippuaa, kertakäyttöpyyhkeitä ja desinfioivaa käsihuuhdetta. Samat käsienpesumahdollisuudet ovat tarjolla asiakkaille ennen ruokailua ja sen jälkeen.

3. Elintarvikkeiden hankinta

Elintarvikkeiden hankinnasta vastaa tilaisuuden vastaava (Mirka Kallio) ja elintarvikkeiden laatu tarkistetaan ostettaessa (pakkausmerkinnät, pakkauksen kunto ja aistinvarainen laatu). Elintarvikkeiden hankinta suoritetaan vaellusta edeltävänä päivänä. Elintarvikkeet hankitaan kaupallisilta toimijoilta.

Raaka-aineet hankitaan vastaamaan määritetyjä erityisruokavalioita ja tuotteet valmistetaan erillään allergeenejä sisältävistä tuotteista.

4. Elintarvikkeiden säilytys

Elintarvikkeet säilytetään puhtaissa, ilmatiiviissä astioissa, joihin merkitään astian sisältö ja valmistuspäivämäärä. Ruokatuotteet siirretään Rajavaelluksen keittiön kylmäsäilytyksestä pihan kotaan juuri ennen kypsennystä ja tarjoilua.

Ruoan määrä pyritään laskemaan niin, ettei valmiita ruokatuotteita jäisi yli.

Tapahtuman jälkeen kuivatuotteet varastoidaan uudelleen ottaen huomioon jäljellä oleva käyttöaika ja aistinvarainen laatu. Päiväyksen tai pakkauksen kunnan vuoksi käytöstä poistettavat kuivatuotteet hävitetään. Ylijääneet tuotteet hävitetään.

Elintarvikkeiden säilytyslämpötilat:

enintään +6 astetta	Lämminsavulohi, voi, smetana
enintään +8 astetta	Smoothie, lettutaikina, mustaherukkahyytelö, marjat
huoneenlämpö	Banaanit, sitruunamelissa

5. Ruoan valmistus ja tarjoilu

Esikäsittely:

Kaikki käytetyt työvälineet ja työtasot pestään ruoanvalmistuksen jälkeen.

5.2. Ruoan valmistus ja tarjoilu

Raa'at ja kypsät elintarvikkeet käsitellään eri työvälineillä.

Elintarvikkeiden laatu monitoroidaan lämpömittarin avulla sekä aistinvaraisesti ulkonäköä tarkkailemalla, haistamalla ja maistamalla.

Ruoan lämpötilan raja-arvot eri vaiheissa:

Valmistusvaihe	+70 astetta
Tarjoilu (lämpimät)	+65 astetta
Tarjoilu (kylmät)	+8 astetta

Jos kylmätuotteen lämpötila nousee liian korkeaksi, korjataan lämpötila välittömästi tai korvataan tuote uudella. Kaikki mittaustulokset ja tehdyt korjaustoimenpiteet merkitään kirjanpitoon.

Lämmin ruoka on tarjolla enintään tunnin valmistuksesta. Lämmintä ruokaa ei jäähdytetä ja tarjoilla uudelleen vaan se hävitetään.

Nuotiossa poltetaan vain kuivaa puuta ruoanvalmistuksen aikana nuotion aiheuttaman lian minimoimiseksi. Jos työtasot tai muut tilat havaitaan likaisiksi, ne puhdistetaan uudelleen.

6. Astioiden pesu

Käytettyjen välineiden pesu suoritetaan ruoan valmistuksen ja tarjoilun jälkeen keittiötiloissa kuumalla vedellä ja tiskiaineella tai tiskikoneessa.

Valurautapannu huolletaan tilaisuuden jälkeen kodassa valmistajan ohjeiden mukaisesti.

7. Siivous

Keittiötä ja kotaa siivotaan tarpeen mukaan ruoan valmistuksen aikana. Loppusiivous suoritetaan välittömästi ruokailun jälkeen.

8. Jätehuolto

Jätteet kerätään erillisiin jäteastioihin ja kuljetetaan tapahtuman päätyttyä Rajavaelluksen jäteastioihin.

9. Henkilökunta

Ruoanvalmistuksesta vastaavalla henkilökunnalla on hygieniapassi sekä ajantasainen salmonellatodistus.

Kädet pestään aina ennen elintarvikkeiden käsittelyä, eri työvaiheiden välillä sekä wc:ssä käynnin ja jätteiden käsittelyn jälkeen.

Elintarvikkeita käsiteltäessä käytetään tarvittaessa suojakäsineitä.

10. Ruokamyrkytykset

Ruokamyrkytystä epäiltäessä mitään ruokatuotteista ei hävitetä ilman viranomaisen lupaa. Tuotteet säilytetään kylmässä mahdollista näytteenottoa varten.

Ruokamyrkytyksen ilmoittajalta otetaan ylös yhteystiedot sekä kuvaus oireista ja niiden alkamisajankohdasta.

11. Oma-
valvontasuunnitelman toteutumisen arviointi: Tapahtuman yhteydessä arvioidaan, kattaako oma-
valvontasuunnitelma kaikki elintarvikkeiden käsittelyvaiheet ja onko suunnitelma ollut riittävä ongelmatilanteiden hoitamiseksi. Havaittuja puutekohtia täydennetään tulevia tilaisuuksia varten.

Elämysruokamenu

Mustikkapommi-smoothie

mustikoita
omenaa
laktoositonta maitorahkaa
inkivääriä
vaniljaa
sokeria
omenamehua

Nokkosletut

nokkosjauhetta
gluteenitonta jauhoseosta
laktoositonta maitojauhetta
laktoositonta maitoa
laktoositonta margariinia
suolaa

Mustaherukkahyytelö

mustaherukoita
vettä
hillosokeria

Laktoositon smetana

Savulohi

Sitruunamelissa

Suklaabanaanit

banaania
gluteenitonta ja laktoositonta suklaata

Marjakastike

marjoja
laktoositonta voita
sokeria

Pakuritee

Mustaherukkamehu