

Metsään järjestetyn elämyksellisen pop up -ravintolan kuvaus sen suunnittelusta toteutukseen

Valtteri Sinkkonen



Tekijä(t) Valtteri Sinkkonen	
Koulutusohjelma Ruokatuotannon johtaminen	
Raportin/Opinnäytetyön nimi Metsään järjestetyn elämyksellisen pop up -ravintolan kuvaus sen suunnittelusta toteutukseen	Sivu- ja liitesivumäärä 53 + 14
<p>Tämä opinnäytetyö on suoraviivainen kuvaus eräästä kesäkuussa 2019 metsään järjestystä pop up -ravintolan suunnittelusta ja toteutuksesta. Ravintola oli osana Nielu2019 taide ja -illallistapahtumaa. Nielu koostui pop up -ravintolasta, sirkusesityksistä, performansseista, keskusteluista sekä 12 taideteoksesta, josta yhden installaation päältä syötiin ravintolan illallinen. Opinnäytetyössä keskitytään siihen mitä elämyksellisen ja onnistuneen pop up -ravintolan perustamiseen tarvittiin.</p> <p>Työ alkaa produktia tukevalla tietoperustalla, jonka ensimmäisessä luvussa kuvaillaan projekti käsitteenä sekä mitä projekti vetäjältä eli projektipäälliköltä vaaditaan. Tietoperustan toinen luku käsittelee ruokatuotannon prosesseja ammattikeittiössä. Metsässä järjestetyn ravintolan menu-, budjetti- ja aikataulusuunnitelmat olivat kuin eteneviä prosesseja, jotka yhdessä loivat tuotantoprosessin. Kun taas koko tapahtuma sekä ravintola oli kuin kokonainen itsenäinen projekti, koska siihen kuului lukuisia tehtäviä ja toimenpiteitä ennen toteutusta ja sen aikana.</p> <p>Luku neljä alkaa produktin eli Nielun2019 ravintolan kuvailulla. Kappaleissa käydään läpi kirjoittajan ajatusprosessia lineaarisesti, kuinka, mitä ja miten päädyttiin ravintolan toteutuksen kannalta tärkeisiin lopputuloksiin. Luvussa viisi kuvaillaan ravintolan toteutusta ja mihin ratkaisuihin illallisten aikana päädyttiin. Viimeisessä luvussa käsitellään onnistumista sen palautteiden sekä ravintolan herättämän kiinnostuksen pohjalta. Taloudelliselle tappiolle laskettiin breaking point -malleja, kuinka olisi saavutettu nollatulos toteutuneiden kustannuksien pohjalta, kuten esimerkiksi nostamalla ravintolakapasiteettia tai illallisten hintaa.</p> <p>Vaikka projekti kärsi taloudellisen tappion lyhyen aukioloajan takia oli se kuitenkin erinomainen elämyksellinen kokemus, niin toteuttajalle kuin siellä syönnelle asiakkaille. Illalliset myytiin loppuun alle vuorokaudessa ja siksi suuren kysynnän takia avattiin yksi lisäkattaus. Pop up -ravintolan aikana järjestettiin 12 elämyksellistä ja onnistunutta kattausta. Onnistumista määritteli ravintolan pohjalla ollut huolellinen suunnittelu sekä toteutuksen aikana olleet tehtävien tavoitteet olivat realistisia ja optimoituja laadun takaamiseksi.</p> <p>Opinnäytetyön kirjallisen osuuden tavoitteena oli nitoa kokonaisuus kasaan suunnittelumateriaalin pohjalta ja antaa lukijalle aidon esimerkin toteutuneesta produktista. Opinnäytetyöstä voi olla hyötyä väliaikaista (tai pidempää) ravintola-alan toimintaa tai tapahtumaa aloittavalle, sekä se voi toimia apuvälineenä ratkaisemaan tai kehittämään työpaikan, koulu- tai muun projektin ruokatuotannollisia prosesseja.</p> <p>Työn teksti on kirjoitettu ravintolan suunnittelun aikana syntyneiden aineistojen, suunnittelumateriaalin, pöytäkirjojen sekä kirjoittajan omien kokemusten pohjalta. Ravintolan kattaukset järjestettiin 7.6 – 16.6.2019. Opinnäytetyön valmistui marraskuussa 2019.</p>	
Asiasanat Pop up -ravintola, prosessi, projekti, suunnittelu, johtaminen	

Sisällys

1	Johdanto.....	1
2	Projektin suunnittelu	3
2.1	Projektipäällikkö	4
2.2	Projektisuunnitelma.....	5
2.3	Riskit.....	7
3	Ruokatuotannon pääprosessit ammattikeittiössä.....	9
3.1	Toiminnan suunnittelu	10
3.2	Tuotevalikoiman suunnittelu.....	12
3.3	Toteutuksen suunnittelu	13
3.4	Ruokatuotannon toteutus	14
3.5	Seuranta.....	15
4	Pop up -ravintolan suunnittelu	17
4.1	Pop up -ravintolan luvanvaraisuus	19
4.1.1	Verohallinto	19
4.1.2	Ruokavirasto	19
4.1.3	Valvira	20
4.2	Suunnittelun ensimmäiset vaiheet.....	21
4.3	Yhteistyökumppanit ja sidosryhmät.....	23
4.4	Menun suunnittelu	24
4.5	Ravintolan henkilökunta	28
4.6	Aikataulu.....	30
5	Pop up -ravintolan toteutus.....	34
5.1	Menun toteutus.....	37
5.1.1	Lämmityskeittiö	40
5.1.2	Esivalmisteluiden toteutus.....	41
5.2	Pop up -ravintolan onnistuminen.....	45
5.2.1	Palautteet	45
5.2.2	Onnistuminen taloudellisesti	46
6	Pohdintaa tuotoksesta, kehitysideoista ja opinnäytetyön kirjoittamisesta	48
6.1	Breaking point	49
6.2	Kehitysideoita	50
6.3	Opinnäytetyön kirjoittaminen	52
	Lähteet	54
	Liitteet.....	56
	Liite 1. Kuvat	56
	Liite 2. Breaking point -laskelmat.....	63

1 Johdanto

Tämä opinnäytetyö on tehty kirjoittajan metsään järjestetystä pop up -ravintolan perustamisesta, suunnittelusta sekä toteutuksesta. Työssä oli produktiivinen osa, jonka tavoitteena oli järjestää palvelultaan sekä ruokatuotteeltaan elämyksellinen sekä korkeatasoinen ravintola keskelle Suomen luontoa, metsään. Opinnäytetyön kirjallisen osuuden tavoitteena oli nitoa kokonaisuus kasaan suunnittelumateriaalin pohjalta, ja pyrkiä antamaan lukijalle aidon esimerkin toteutuneesta produktista. Tuotoksesta voi olla hyötyä, jos suunnitteilla olisi perustaa pienen organisaation ravintolatoimintaa yhtiöllä tai ilman. Opinnäytetyöhön kerätty materiaali ja kuvaamat aidot toteutuneet prosessit kuten: menun suunnittelu, aikataulun hallinta, luvanvaraisuudesta voivat toimia apukeinona esimerkiksi catering toiminnan menun suunnittelussa, elämyksellisen tuotoksen pohdinnassa tai niitä voi myös käyttää ratkomalla ruokatuotannollisia ongelmia, niin työpaikalla tapahtumissa kuin koulu- projekteissakin.

Ravintola oli osana Nielu2019 taide- ja illallistapahtumaa kesäkuussa 2019. Kirjoittaja järjesti yhdessä kuvataiteilijan Pekko Vasantolan ja yhtiökumppanin Nico Österbergin kanssa tapahtuman Haltian metsäpolkujen läheisyyteen. Metsään rakennettiin 12 teosta taiteilijoiden voimin, joista yhden installaation päältä syötiin ravintolan illallinen. Tapahtuman teemat koostuivat ihmisen, ympäristön ja teknologian suhdetta käsittelevistä taideoksista, ravintolasta, sirkusesityksistä, performansseista sekä keskusteluista. Tapahtuma oli avoin kaikille 8.-19.6.2019 ympäri vuorokauden, lukuun ottamatta ennakkoon myytyjä illallislippuja ravintolaan. Nielun ensimmäisen kokonaisuuden yhdistivät taiteilijat, tieteilijät ja kokit yhdessä. Yhteistyökumppaneita tapahtumalla oli muun muassa BIOS -tutkimusyksikkö, Espoon kaupunki, Luontokeskus Haltia ja Folkhalsan. Ravintola sai rahallista ja materiaalista tukea kirjoittajan ja Nicon ravintola-alan yhtiöltä Sås Catering Oy:lta. Mukana tuke- massa lisäksi oli Yrttipojat, Tableonline, Let me wine, Savisiskot ja Swinghill laskettelukeskus. Taidenäyttelyn tuottamiseen Pekko sai apurahaa Espoon kaupungilta.

Opinnäytetyössä keskitytään kuitenkin vain ravintolaan ja sen kuvailuun: kuinka, miksi, miten ja mitä metsään järjestettävässä ravintolassa piti ottaa huomioon. Opinnäytetyö alkaa produktia tukevalla tietoperustalla. Tietoperustaan haalittiin ne käsitteet ja asiat, jotka ovat relevantteja toteutunutta produktia kohtaan.

Ensimmäisessä luvussa avataan projektin käsitettä ja kuvaillaan, millainen on hyvä projektipäällikkö ja mitä tehtäviä hänellä on sekä miten riskeiltä vältyttäisiin. Tietoperustan toinen luku käsittelee ruokatuotannon pääprosesseja ammattikeittiössä. Prosessit kuvaillaan toiminnalliseksi ketjuksi, joka koostuu viidestä pääprosessista: Toiminnan-, tuotevalikoi-

man- ja toteutuksen suunnittelusta sekä seurannasta. Kappale kertoo suoraviivaisesti, miten ammattikeittiöt toimivat ja mitä lainalaisuuksia, säädöksiä sekä rajoitteita alalla on toiminnalle.

Produktin eli ravintolan tavoitteena oli järjestää kahdelle viikonlopulle yhteensä 12 elämyksellistä ravintolaillallista keskelle metsään. Luku neljä alkaa toteutuneen produktin kuvauksella sekä suunnittelun ensimmäisten vaiheiden ja budjettisuunnitelman kuvauksella. Alussa tekstissä viitataan myös koko tapahtuman (Nielu) suunnitteluun liittyviä aiheita, mutta jatkaa sitten myöhemmin käsittelemään pelkästään ravintolan toteutuksen kannalta tärkeitä asioita. Kappaleissa olevia aiheita ovat muun muassa: yhteistyökumppanit ja sidosryhmät, mitä menun suunnittelussa täytyi ottaa huomioon, kun raaka-aineet käsitellään erillisissä tuotantotiloissa ja toimitetaan tapahtumapaikalle metsään tarjoiltavaksi asiakkaille, miten aikataulut hallitaan sekä millainen henkilökunta tarvittiin toteutukseen. Luku neljä alkaen tekstissä kuvataan toiminnallisuutta monikon imperfektinä, kuten ”meidän mielestämme” tai ”emme olleet”. Sillä viitataan siihen, että kirjoittaja sai aina silloin tällöin tukea organisaatioltansa suunnittelun eri vaiheiden aikana.

Luvussa viisi taas kuvataan ravintolan toteutus sekä mitä tuotannollisia apuvälineitä oli menun valmistuksen kannalta. Luvun lopussa kuvataan ravintolan onnistumista palautteiden perusteella sekä onnistumista myös taloudellisesta näkökulmasta. Luvussa kuusi pohditaan ravintolan toteutusta ja kuvaillaan breaking point eli nollatulokset, muutamalla eri mallilla. Laskelmat löytyvät työn lopussa liitteinä toteutuksen kuvien kanssa.

On hyvä huomauttaa, että Nielu2019 koostui kahdesta erillisestä projektista (taidenäyttely sekä ravintola), jotka olivat yhdessä kokonainen tapahtuma. Suunnitelma, infra ja muita projektin kannalta olennaisia asioita tehtiin yhdessä, mutta tämä työ keskittyy vain pop up -ravintolaan, vaikka tekstissä tapahtuman järjestämisestä puhutaankin. Työstä on rajattu ravintolan sekä tapahtuman kannalta laajoja käsitteitä, kuten markkinointisuunnitelma ja markkinoinnin toteutus sekä myynti, elämyksellisyys käsitteenä, tapahtuman järjestäminen ja teemojen käsittely sekä ruokatuotteen tukena ollut oman kasvimaan hoitaminen ja sen tulokset.

Pop up -ravintolan perustaminen oli hyvä tapa haastaa itseään ammatillisesti. Tasokaan catering -palvelun pyörittämisen jälkeen tuntui luonnolliselta siirtyä ns. seuraavalle tasolle eli ravintoloitsijan asemaan. Tavoitteena oli myös edistää suomalaista ravintola-alaa elämyksellisen ravintolakokemuksen palveluntarjoajana. Mielestäni ihminen on erkaantunut liikaa luonnosta ja siksi halusimme tuoda sen luontoon takaisin raaka-aineiden lähteelle.

2 Projektin suunnittelu

Vanha viisaus ”hyvin suunniteltu on puoliksi tehty” pätee projektin suunnittelussa. Toisaalta liiankin tarkkojen suunnitelmien tekeminen saattaa olla tarpeetonta hukkaa projektille (Mäntyneva 2016, 41.) Viirikorpi (2000, 8-9) kuvailee projektin olevan toiminnan toteuttamista sekä ohjauksen apuväline, jolla ennalta määritetyillä resursseilla saavutettaisiin kunnianhimoiset tavoitteet rajatussa ajassa. Projektia käytetään esim. työhön, joka koostuu monimutkaisesta toimintakokonaisuudesta, jolla eri osat (toisille vieraat) yhteen sovitaan yhdeksi kokonaisuudeksi. Tavallisimpia käyttötarkoituksia on kuitenkin uusien ongelmien ja mahdollisuuksien kohtaaminen, toimintatapojen kokeileminen ja kehittäminen sekä voimavarojen käytön tehostaminen esim. työvoiman tehostaminen. (Viirikorpi 2000, 8-9).

Projektin keston määrittää sen alkamis- ja päättymisajankohta. Projektia voidaan suunnitella vuosi ennen, kun se virallisesti aloitetaan. Projektin luonne ja laajuus vaikuttaa siihen, millainen on sen organisaatio (Mäntyneva 2016). Organisaatiolla tarkoitetaan mistä toimi-joista koostuu ja mitkä ovat niiden roolit, tehtävät ja vastuut (Viirikorpi 2000, 25). Keskeisimpiä hahmoja on projektipäällikkö. Hän muun muassa laatii projektisuunnitelman, käynnistää projektin, kohdentaa ja viestii tehtävät osallistujille sekä päättää projektin. (Mäntyneva 2016, 19, 21, 31.) Mäntyneva (2016, 15) kuvailee, että projektilla on elinkaari, joka jaetaan neljään vaiheeseen: Valmistelu, suunnittelu, toteuttaminen ja päättäminen.

Projektia voi ajatella myös tuotantoprosessina, jonka kuluessa käydään läpi tietyt vaiheet. Etenemisen ja onnistumisen varmistamiseksi on kussakin vaiheessa hoidettava sille tyyppiset tehtävät. (Viirikorpi 2000, 11) kuvailee projektia ’ajallisena prosessina’ kuudella vaiheella: Ideavaihe, esisuunnittelu- tai luonnosvaihe, suunnitteluvaihe, toteutus, tulosten hyödyntäminen ja lopuksi projektin päättäminen. (1) Ideavaihe sisältää: ideoiden tarkoituksellinen tuottaminen ja tunnustelu sekä sen alustava jatkokehittely. Yhteistyömahdollisuuksia tutkitaan sekä tehdään projektialoite tai ehdotus. (2) Esisuunnittelu- tai luonnosvaiheessa valitaan projektille aihe ja tehdään sen esiselvitykset. Samalla luodaan kumppanuuksia ja neuvotellaan rahoittajien kanssa. Sitten valmistellaan projektiluonnos ja perustetaan projekti. (3) Suunnitteluvaiheessa tehdään projektisuunnitelma ja osallistutetaan yhteistyökumppanit suunnitteluun. Suunnitelmaa arvioidaan ja tehdään toteutuspäätös. (4) Toteutus koostuu projektiorganisaation perustamisesta ja suunnitellun toiminnan käynnistämisestä. Olennaista tässä vaiheessa on yhteydenpito sidostahoihin ja tarpeen mukaan koko toteutusta arvioidaan. (5) Loppuvaiheessa kerätään projektissa saatu kokemus, arvioidaan ja raportoidaan. Tuloksia käsitellään ja koko organisaatiossa ja tuotetaan ratkaisumalleja niitä hyödyntämällä. (6) Lopuksi projekti päätetään. (Viirikorpi 2000, 11.)

Yksi projektin menestyksen osatekijöistä on onnistunut päättäminen. Määrätietoisella ja tavoitteellisella tekemisellä varmistetaan hallittu lopetus. Projektin päättäminen liitetään mukaan jo suunnitteluvaiheessa muiden tehtävien kanssa. Loppuvaiheen yllätyksiltä vältetään, kun tuotosten hyväksymiskriteerit ovat selkeät ja lopetus on tehty muodollisesti loppuraportilla. (Proha Oy 2016.)

2.1 Projektipäällikkö

Projektipäälliköllä on useita rooleja projektissa. Hän toimii ryhmän vetäjänä, asiantuntijana, yhteyshenkilönä ja neuvottelijana. Projektipäällikkö ei välttämättä ole lainsäädännössä ryhmänsä esimies, mutta hänellä tulee olla samat johtamistaidot kuin linjaesimiehiläkin (Mäntyneva 2016, 31,37.) Yleisvastuu ja tavoitteiden saavuttamisella on projektipäälliköllä. Projektipäällikön työmäärä ja ajankäyttö saattaa tulla tolkkumaksi, jos hän vetää projektia oman päätyönsä ohessa. Tehtävien tulvan keskellä vetäjä tarvitsee hyvän keskustelukumppanin, jonka avulla pidetään ajatukset selkeinä. (Viirikorpi 2000, 20.)

Projektipäällikön yksi tärkeimmistä taidoista on organisaation ammattitaidon hyödyntäminen. Projektipäällikkö delegoi asioita ja jakaa vastuuta ryhmälleen. Hän osallistaa ryhmäläisiä nii, että hekin voivat tuntea ylpeyttä työstä ja sen tuottamasta laadusta. Töitten delegomisella varmistetaan samalla projektipäällikön jaksaminen niin, että hän ei joudu itse tekemään kaikkia tehtäviä yksin. (Mäntyneva 2016, 34-35.)

Projekteja on erilaisia ja projektipäällikön tehtävät vaihtelevat sen mukaisesti. Mäntynevan (2016, 28) mukaan keskeisimpiä tehtäviä ovat muun muassa:

- Projektin suunnittelu.
- Aika-arvioiden teko ja projektin aikatauluttaminen.
- Budjetointi ja kustannusten arviointi.
- Projektin organisointi ja työntekijöiden rekrytointi projektiin.
- Projektiin liittyvien tehtävien kohdentaminen.
- Projektiryhmän johtaminen ja motivointi.
- Yhteistyösuhteet alihankkijoihin ja projektin kumppaneihin.
- Projektin tuotosten laadunvarmistus.

Projektin onnistuminen määräytyykin hyvin pitkälti, kuinka projektipäällikkö on onnistunut yllä mainittujen monipuolisten tehtävien osalta. (Mäntyneva 2016, 38). Hyvän projektipäällikön ominaisuuksia ovat: kyky johtaa ihmisiä, kokonaisuuksien hallinta, hyvät viestintä –

ja neuvottelutaidot, rohkeus puuttua asioihin, hoitaa monta asiaa samanaikaisesti sekä hänellä on vahva itsetunto. Ominaisuuksien lisäksi projektipäällikön tulee osata antaa palautetta ja tukea työtehtävissä, olla luottamuksellinen ja käsitellä ristiriitatilanteita. (Mäntyneva 2016, 39.)

2.2 Projektisuunnitelma

Kaikki projektit ei etene saman sisältöisesti (Mäntyneva 2016, 42), mutta pääpiirteet ovat kuitenkin lähes samat kaikissa projekteissa (Viirikorpi 2000, 11).

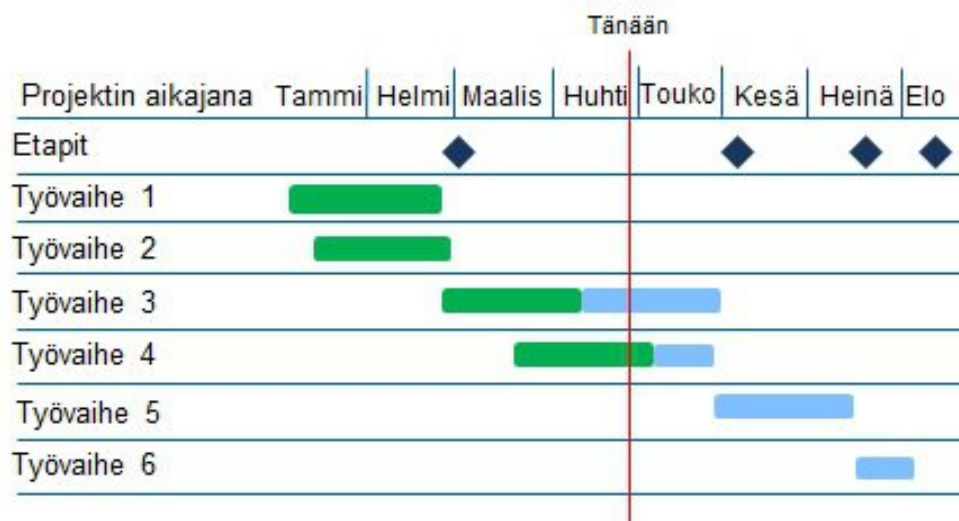
Organisaation koko ja kokemus vaikuttavat projektin suunnittelun tarpeen määrään. Mäntynevan (2016, 42-43) kuvailee projektin suunnittelun vaiheet sisältävät asioita kuten, koko projektin suunnittelu ja organisointi, tavoitteet sekä rajaukset, suunnittelua tukevat lisäselvitykset, yhteistoiminnallinen suunnittelu projektin sidosryhmine kanssa, projektin rahoituksen järjestäminen, projektin toteutus ja sitä tukeva työsuunnittelu sekä projekti-suunnitelma.

Ennen projektin käynnistämistä (kick off) asetetaan tavoitteet, joihin projektilla pyritään. Tavoitteiden selkeyttämiseen kannattaa käyttää riittävästi aikaa, koska jos tavoitteet ovat liian väljät, se hankaloittaa suunnittelua ja toteutusta. On mahdollista, että sidosryhmien näkemykset ja toiveet poikkeavat projektin kannattavuuden ja laajuuden osalta. Projektin alussa ja sen edetessä tulee selkeyttää sen laajuus. Laajuuden hyväksyntä tehdään yleensä projektisuunnitelman hyväksynnän kanssa samaan aikaan. (Mäntyneva 2016, 42-45.)

Hyvä projektisuunnitelma vastaa kysymyksiin, kuinka se toteutetaan ja miksi (Mäntyneva 2016, 47). Projektin sisällön ja projektin suunnittelu eivät ole sama asia. Projektisuunnitelman tekee Projektipäällikkö. Suunnitelmassa ei ole tarkoitus ottaa kantaa yksityiskohtiin, mutta se saattaa sisältää tuhansia aktiviteetteja ja tehtäviä, siksi niiden yksityiskohtainen suunnittelu saattaa olla työllistävää. Etenemisen kannalta projektisuunnitelmaa on hyvä päivittää ja merkitä ajankohdat, jolloin varmistetaan, että suunnitelma on ajan tasalla. Se ohjaa myös kohti tavoitteille, jotka ovat asetettu. Minimissään projektisuunnitelmassa kuvataan projektin: Tuotokset, tehtävät, vastuunjako, aikataulutus ja budjetti. Suunnittelun yhteydessä ymmärretään projektin tehtävät ja mitä resursseja tarvitaan saavuttaakseen ne. (Mäntyneva 2016, 47-48.) Viirikorven (2000, 15-16) mukaan hyvä projektisuunnitelma koostuu 11. osasta. Suunnitelma alkaa tiivistä yhteenvedosta. (1) Ensimmäisessä kohdassa perustellaan tausta ja tarve. (2) Toisessa kappaleeseen kirjataan projektin kohde-

ryhmä eli asiakkaat, sidostahot tai muut hyödynsaajat. (3) Kolmannessa kappaleessa kuvaillaan projektin tarkoitus ja tavoite. Se voi olla esimerkiksi pitkän ajan tavoite tai lyhyen ajan tulostavoite. (4) Neljännessä kappaleessa kuvaillaan tuotoksista eli mitä konkreettista palvelua, aineistoa, tietämystä tai tuotetta projekti tuottaa. (5) Kappaleessa viisi esitetään toteutusstrategia eli mitkä ovat keskeisiä toimintatapoja. (6) kappaleessa kuusi on työsuunnitelma ja sen tärkeimmät toimenpiteet. (7) kappaleessa seitsemän on rahoitussuunnitelma, johon lasketaan kustannusarvio resursseista kuten henkilö, materiaalit, tilat, työvälineet ja toimintakulut. (8) kappaleessa kahdeksan on laskettu resurssien perusteella talousarvio eli budjetti. (9) kappaleessa yhdeksän on analyysi riskeistä sekä oletukset, joihin onnistuminen perustuu. (10) Kappaleessa kymmenen on kuvattuna koko organisaatio, vastuuhenkilöt ja johtamismalli. (11) viimeisessä kappaleessa on arviointisuunnitelma ja raportointi sekä tuloksien hyödyntäminen. (Viirikorpi, 15-16.)

Hyvä projektisuunnitelma sisältää aikataulun ja siihen liittyvät etapit. Gantt-kaavion avulla (kuva 1) voidaan kuvata projektin kokonaisen eteneminen tai yksittäisiä tehtäviä yksittäisten aikajanojen avulla



Kuva 1. Gantt-kaavio

Hyvä Gantt-kaavio osoittaa, miten projektin vaiheet ja tehtävät ajoittuvat. Siten pystyy seuraamaan, miten projekti kokonaisuudessaan on yksittäisten tehtävien osalta pysynyt aikataulussa. Heikkoutena Gantt-kaaviossa on se, että jos jokin tehtävistä viivästyy, se vaikuttaa muihin tehtäviin. (Mäntyneva 2016, 73-74.)

Projektipäällikköä auttaa tarkistuslistojen käyttäminen. Tällöin varmistetaan, että kaikki oleellinen on otettu mukaan. Mäntynevan (2016, 52) mukaan hyvän tarkastuslistaan saadaan vastaus seuraavilla kysymyksillä: Onko tehtävät aikataulutettu ja onko se uskottava,

ovatko projektin resurssit aidosti saatavilla, onko rahoitus ja budjetti linjassa sekä onko projektin liittyvät riskit tunnistettu ja varatoimet kuvattu.

Projektiin liittyvien tehtävien ja käytettävissä olevien resurssien hahmottamiseen auttaa aikataulun laadinta. Tehtävien kalanterointi antaa realistisen aikataulun. (Mäntyneva 2016, 52.) Projekteja, joita tehdään ensimmäistä kertaa uudessa ympäristössä, ilmenee yleensä, että alun perin budjetoidun ja toteutuneen välillä on iso ero. Yllättäviä kustannustekijöitä voi olla muun muassa tiukat aikatauluvaatimukset, logistiset rajoitteet, ei aiempaa kokemusta vastaavasta projektista ja raaka-aineiden sekä muiden kustannukset muutokset. Tähän syynä voi olla oletus siitä, että projekti saa maksaa tietyn summan ja siihen yritetään mahduttaa koko projekti sen summan mukaisesti. (Mäntyneva 2016, 80-81).

2.3 Riskit

Riskeihin tulee valmistautua jo suunnittelussa niin, että riskienhallinta on olennainen osa koko projektia. Ennakointi vähentää projektin aikana ilmeneviä ongelmia ja haitallisia vaikutuksia. (Mäntyneva 2016, 131-140.)

Mäntyneva (2016, 131) mukaan projektisuunnitelma sisältää riskienhallintasuunnitelman ottamalla kantaa kysymyksillä: Miten riskit tunnistetaan, niiden vakavuus ja todennäköisyys, miten hallita ja seurata niitä, miten ne on dokumentoitu ja missä vaiheessa projektia informoidaan niistä sidosryhmille. Luonnollista on, että kaikki ei toteudukaan niin kuin suunniteltiin, siksi projektipäällikkö tunnistaa mahdolliset ongelmat jo etukäteen ja varautuu vastoinkäymisiin. Onnistumista vaikeuttaa tavoitteiden epäselvyys, resursointi tai rahoitus ei ole riittävää, tavoitteet ovat epäselvät tai projekti ei pysy aikataulussa. Projektipäällikkö tekee jo suunnittelu vaiheessa riskien tarkistuslistan. Listassa Mäntyneva (2016, 135-136) mukaan voi eritellä seuraavilla kysymyksillä: mitä epävarmuuksia projektiin liittyy, mikä voi mennä pieleen ja mitkä ovat sen seuraukset ja miten projektin aikana ilmenevät riskit tunnistetaan sekä huomioidaan.

Yksi riskien tunnistamisen ennakointiin käytettävä työkalu on SWOT analyysi (Viirkorpi 2000, 36.) Analyysia on käytetty yleisesti yritystoiminnan kokonaiskuvan tuottamiseksi strategisten valintojen tueksi (Vuorinen 2013). Analyysissa ryhmitellään toimintaan vaikuttavat tekijät nelikenttä muotoon (kuva 2) (Suomen Riskienhallintayhdistys Ry, 2019).

	+	-
Sisäinen ympäristö	S Vahvuudet	W Heikkoudet
Ulkoinen ympäristö	O Mahdollisuudet	T Uhat

Kuva 2. SWOT -nelikenttänalyysi

SWOT koostuu sanoista strength = vahvuus, weakness = heikkous, opportunity = mahdollisuus ja threat = uhka. Vuorinen (2013) kuvailee taulukon osia seuraavasi: Miten hyödynnettäisiin vahvuuksia ympäristön tarjoamassa mahdollisuuksissa, miten hallita uhkia vahvuuksien avulla, miten muuttaa heikkoutensa sopimaan paremmin ympäristön mahdollisuuksiin ja miten varautua heikkouksiin luomiin kriisitilanteisiin.

3 Ruokatuotannon pääprosessit ammattikeittiössä

Ruokailu ja palvelut luovat yhdessä asiakkaalle elämyksiä sekä kehittävät makutottumuksia. Ruokapalvelujen tuottajat ylläpitävät ja kehittävät ruokakulttuuriamme sekä ruokaperinteitä. (Lampi, Rajala & Pekkala 2014, 11.)

Prosessien laatiminen ja kuvaaminen vie aikaa sekä resursseja. Hyvä työ kuitenkin parantaa organisaation toimintaedellytyksiä pitkälle aikavälille. Kun organisaatio ymmärtää omia prosessejaan paremmin saadaan tuotettua lisäarvoa asiakkaalle, omistajille, veronmaksajille, sisäisille ja ulkoisille sidosryhmille sekä henkilöstölle. (Sivonen & Työppönen 2006, 55.) Ruokapalveluorganisaation toiminnan logiikka kuvataan prosesseilla eli toimintojen sarjajana, jolla työt ja tavoitteet saadaan tehdyksi. Ydinprosessi eli pääprosessilla tarkoitetaan polkua, jonka avulla tuotetaan tuote ja palvelu asiakkaalle. Se alkaa asiakkaan tarpeesta ja päättyy kun hän on vastaanottanut sen sekä antanut siitä palautteen. Ydinprosessien toimintaa tukee tukiprosessit esim. henkilöstöhallinto (Sivonen & Työppönen 2006, 14-15), mutta tässä kappaleessa käsitellään vain pääprosessit. Ruokatuotannon pääprosessit ammattikeittiössä jaetaan viiteen osaan: Toiminnan suunnittelu, tuotevalikoiman suunnittelu, toteutuksen suunnittelu, ruokatuotannon toteutus ja seuranta (Taskinen 2007, 19).

Sana ruokatuotanto tarkoittaa ruoanvalmistuksen suunnittelun, toteutuksen ja seurantaan liittyviä prosesseja. Ruokapalvelutuotanto on ruokatuotanto ja asiakaspalvelu prosessien suunnittelu, toteutus ja seuranta. Ruokapalvelutoiminta kuvaa taas ruokapalvelutuotannon prosessien ja sen mahdollistamiseksi käytettyjen tukiprosessien muodostama kokonaisuus. (Taskinen 2007, 17.)

Ammattikeittiöiden toimintaa harvoin mielletään tuotantoprosesseiksi, vaikka siinä on samoja piirteitä kuin teollisuuden kanssa, kuten komponenteista koottava tuote, joka toimitetaan jakeluun. Kaikissa organisaatioissa on tunnistettavissa samanlaisia prosesseja (Sivonen & Työppönen 2006, 14). Tuotantoprosessilta vaaditaan joustavuutta ja tehokkuutta, koska tuotanto ja sen loppukulutus tapahtuu melkein samanaikaisesti. Jotta saavutettaisiin tehokas prosessi tulee tiedonkulun oltava toimivaa. Tiedonkulkua voidaan parantaa tietojärjestelmillä ja erilaisilla menettelytavoilla. (Taskinen 2007, 50.) Sähköisen tiedonhallinnalla tuotetaan asiakkaalle laadukkaita palveluita, toimintaa järjestelmällisesti sekä se helpottaa viranomaisten asettamien määräyksien hallinnassa. Sähköistä tietojärjestelmää kutsutaan IT-järjestelmäksi. (Sivonen & Työppönen 2006, 30).

Ammattikeittiöt eli elintarvikehuoneisto jaetaan neljään ryhmään niiden toimintaperusteiden mukaan (Lampi, Rajala & Pekkala 2014, 14).

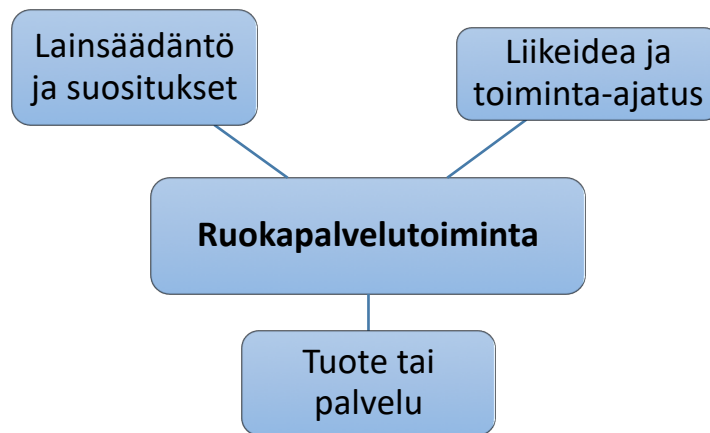
- Keskuskeittiö = keskuskeittiössä valmistetaan yleensä ruoka useisiin yksikköihin. Kuten esimerkiksi palvelu- ja viimeistelykeittiöön jäädytettynä. Olennaista keskuskeittiölle on se, että sen yhteydessä ei ole ruokailusalia.
- Palvelu- ja viimeistelykeittiö = Kuumennetaan ja tarjoillaan keskuskeittiöllä tehty sekä toimitettu ruoka.
- Valmistuskeittiö = Useimmat toimivat ravintolat ovat valmistuskeittiötä. Siellä valmistetaan ruoka alusta loppuun ja se tarjoillaan yleensä välittömästi.
- Jakelukeittiö = Ruokaa ei valmisteta jakelukeittiössä vaan tarjoillaan valmista ruokaa. (Lampi, Rajala & Pekkala 2014, 14.)

”Elintarvikehuoneisto on mitä tahansa rakennusta tai huoneistoa tai niiden osaa taikka muuta ulko- tai sisätilaa, jossa myytäväksi tai muuten luovutettavaksi tarkoitettuja elintarvikkeita valmistetaan, säilytetään, kuljetetaan, pidetään kaupan, tarjoillaan tai muutoin käsitellään, ei kuitenkaan alkutuotantopaikkaa”. (Elintarvikelaki 13.1.2006/23 6§). Kodinomainen keittiö, jossa ammattilainen valmistaa ruoan ei ole ns. ammattikeittiö, vaikka varustustaso vastaisi ammattikeittiön varustusta (Ruokavirasto 2019, 9).

Pullin (2008) mukaan ammattikeittiön suunnittelu vaatii rakennusalan ammattilaisten ja keittiössä työskentelevien kanssa yhteistyötä. Suunnittelussa tulee ottaa huomioon toiminnan kokonaisuus, koska keittiö on monien prosessien ketju. Suunnittelussa tulee välttää turhaa ristikkäisliikettä, koska pitää pyrkiä näkemään tavaroiden ja prosessin kulku ovelta lautaselle. Pulli (2008) kuvailee hyvän ammattikeittiön toimivan, kun on hyvät varastotilat, esivalmistelutilat, kylmäosa, valmistusosa ja jakelu. Hyvän ammattikeittiön tunto-merkkejä ovat myös oikeat materiaali valinnat, hyvät laitteet, ilmastointi, valaistus ja hygienia on ajateltu niin, että keittiö on helppo ja nopea puhdistaa (Huhtakangas, P. 2008.)

3.1 Toiminnan suunnittelu

Yrityksen tai organisaation päätökset ruokapalvelutoiminnan linjaukset ovat toiminnan suunnittelua. Ruokapalveluiden tuottamista ohjaa myös lainsäädäntö ja ravintosuositukset (Lampi, Rajala & Pekkala 2014 10, 19.) Taskinen (2007, 21) kuvailee tutkimuksessaan ruokatuotannon ensimmäistä vaihetta ruokatuotannon kokonaissuunniteluksi. Ruokatuotannon kokonaissuunnittelu tarkoittaa laadullista ja määrällisten tavoitteiden sekä linjausta asettamista toiminnalle.



Kuva 3. Ruokapalveluun suunnitteluun vaikuttavat tekijät.

Ruokapalvelutoimintaa ohjaa lisäksi liikeidea ja toiminta-ajatus. Toiminta-ajatus kertoo, miksi yritys on olemassa ja mitkä ovat tavoitteet. Liikeidea määrittelee, mitkä ovat yrityksen tuotteita ja palveluita, jotka tarjotaan asiakkaalle. Ruokapalvelutoimintaa säätelee elintarvikelainsäädäntö. Elintarvikelainsäädäntö sisältää raaka-aineen jäljittelevyyden ja omavalvontaan pakolliset määräykset. (Lampi, Rajala & Pekkala 2014, 9-10.)

Ammattikeittiöllä tulee olla lakisääteinen omavalvonta. Omavalvontaa kirjataan päivittäisellä tasolla omavalvontasuunnitelmaan. Omavalvontasuunnitelmaa kirjaa vastuuhenkilö, joka kehittää ja ylläpitää suunnitelmaa. Hän perehdyttää työntekijät omavalvontaan. Kirjattavia tärkeitä omavalvonta kohteita laadun varmistamiseksi on:

- Siivous- ja jätehuoltosuunnitelmat.
- Tuotteiden ja laitteiden lämpötilamittaukset.
- Varastointi.

(Ruokavirasto 2019)

Lainsäädännön avulla pyritään varmistamaan ruokatuotannon turvallisuutta (Taskinen 2017, 22). Ammattikeittiöiden työtä säätelee työturvallisuuslainsäädäntö. Koneiden ja laitteiden hankinnat, suunnittelut ja työmenetelmät säädökset ohjaavat monin tavoin. (Lampi, Rajala & Pekkala 2014, 10.) Tyosuojelu.fi (2017) sivuilla mainitaan, että työssä saa vain käyttää sellaisia koneita ja työvälineitä, jotka ovat niitä koskevien vaatimusten mukaisia ja sopivia kyseiseen työhön. Valmistajan antamien ohjeiden mukaisesti. Koneiden turvallinen käyttö on työnantajan vastuulla (Työturvallisuuslaki 738/2002 luku 2 14 §). Muita lainsäädännöllisiä vaatimuksia voi olla tietorekisteriseloste, asiakirjojen säilytykseen liittyvä lainsäädäntö ja työsuhteita sekä työnantajaa koskeva lainsäädäntö (Sivonen & Työppönen 2006, 14).

3.2 Tuotevalikoiman suunnittelu

Tuotevalikoiman suunnittelu on ruokalistasuunnittelua ja tavarantoimittajien kilpailutusta. Ruokalistojen suunnittelua ohjaa liikeidea ja strategia. Liikeidea ja strategia vaikuttavat siihen esimerkiksi mitä ruokatuotteita listoilla on ja mitä raaka-aineita käytetään sekä mistä ne hankitaan. Kriteerit raaka-ainehankintoihin voi olla tavarantoimittajan ja raaka-aineen ravitsemuksellisten sekä tuotannollisten ominaisuuksien puolesta. Toimittajia voidaan arvioida niiden luotettavuuden, logistisen ratkaisujen, toimitus varmuuden ja raaka-aineiden kotimaisuuden pohjalta. Kilpailutukseen kerättyjä tietoja voi olla toteutuneet ostot, tavarantoimittajilta saadut analyysit ostoista, kokemukseen perustuvat tiedot esimerkiksi kirjatut reklamaatiot ja asiakaspalautteista kerätyt tiedot ateriasista. (Taskinen 2007, 30-31.)

Suunnittelutyöhön vaikuttaa lisäksi annosten esteettisyys asiakkaan näkökulmasta: Miltä se näyttää, onko värit sopusointuiset ja herättääkö annos ostohalua. Annosten hinnat tulee vastata asiakkaan mieltymyksiä sen mausta, ulkonäöstä ja koostumuksesta. (Taskinen 2007, 26-27.) Ruokalistaa suunnittelussa on otettava huomioon muun muassa palvelutilanne eli mikä on tapahtuman luonne (juhla, arki, kokous jne), ravitsemussuositukset ja erityisruokavaliot, laitteet ja välineet eli mitä laitteita ja välineitä on käytettävissä, työntekijöiden määrä ja ammattitaito sekä raaka-aineen saatavuus. (Lampi, Rajala & Pekkala 2014, 24.) Ruokalistansuunnittelun yksi vaikuttavimmista tekijöistä on raaka-aineiden hinta-laatu -suhde sekä sen jalostusaste, millä pyritään pitämään henkilö- ja raaka-ainekustannukset maltillisina (Taskinen, 2007).

Osana ruokalistasuunnittelua on tuotekehitys, jossa kehitetään ruokalistoilla olevien ruokia, ruokaohjeita eli reseptejä sekä annoskortteja vakioidaan. Ruokalistalla olevien ruokien valikoimaa kehittämistä arvioidaan sen ajanmukaisuuden ja kiinnostavuuden suhteen. Hinnoittelu ja kustannusten seuranta on osana tuotekehitystä. Tavarantoimittajia kilpailutetaan ja pyritään varmistamaan, että hinta, laatu ja toimitukset vastaavat tavoitteita niille asetettuja tavoitteita. (Lampi, Rajala & Pekkala 2014, 19-20.)

Asiakkaiden mieltymyksien selvittäminen, palautteen kerääminen ja analysointi on tuotekehityksen ja ruokatuotteiden keskeisin osa-alue. Tavoitteena on päättää mitkä annokset säilytetään ruokalistoilla ja mitkä tulisi muuttaa tai luopua kokonaan. (Taskinen 2007, 33,34.)

3.3 Toteutuksen suunnittelu

Toteutuksen suunnittelussa huomioidaan resurssien määrittäminen. Resurssien määrittämisellä tarkoitetaan, onko mahdollista toteuttaa ruokalista ennalta tehdyn ruokaohjeen mukaisesti käytössä olevilla työntekijöillä ja laitteilla. Suunnittelussa vaaditaan arviointikykyä ruoan valmistuksen määristä ja ajankäytöstä. Olennaista tässä vaiheessa prosessia on työnjakaminen ja raaka-aineiden tilaaminen. (Lampi, Rajala & Pekkala 2014, 20.) Tätä etenemistä kutsutaan tuotantosuunnitelmaksi (Taskinen 2017, 37). Manuaalinen tiedonhallinta on työlästä ja siksi ammattikeittiöillä voi olla käytössä sähköinen IT-järjestelmä. Sen avulla voi ohjata, valvoa ja seurata ruokatuotantoa. Tietokoneella oleva IT-järjestelmiä voi olla muun muassa laskun käsittely, resepti- ja ravintoainelaskenta, tuotantosuunnittelu: tuotantoerät ja määrät, työvuorolistojen suunnittelu, omavalvonta, hinnoittelu ja laskenta, kustannusten seuranta sekä raaka-aineen tilaaminen. (Sivonen & Työppönen 2006, 30.)

Merkittävimpiä tietoja raaka-aineiden tilausprosessia on työvoiman suunnittelussa käytetty tieto tai arvio valmistusmääristä. Valmistusmäärien, ruokaohjeiden, varaston perusteella lasketaan tilausmäärien tarve. Raaka-ainetilaukset toimitetaan tavarantoimittajalle tuoterhyymittain kuten maito ja lihatuotteet. (Taskinen 2017, 39.)

Jotta tuote saadaan toteutettua mahdollisimman tehokkaasti ja mahdollisimman sopivalla määrällä työtä, tulee suunnitella ajankäyttö. Suunnitelmallisesti käytetty aika on taloudellista ja tuottavaa. Tehokkuus tarkoittaa miten resurssit, työvoima, koneet, aika ja muut tekijät on hyödynnetty mahdollisimman hyvin toiminnassa. Ajan käytön suunnittelu on välttämätöntä, jos tuote valmistettaisiin pääosin muualla kuten esimerkiksi keskuskeittiöltä, josta se kuljetetaan palvelu- tai viimeistelykeittiöön. (Lampi Rajala, & Pekkala 2014, 113-114.)

Ajankäyttöön vaikuttavia tekijöitä ovat raaka-aineen jalostusaste ja keittiön toimintatapa. Mitä enemmän raaka-aineen käsittelyä ja työvaiheita on ulkoistettu alihankkijoille, sitä vähemmän on tehtävä työtä sekä sen kautta työvoiman tarve vähenee keittiössä. Keittiö voi käyttää puolivalmisteita, joita voi olla muun muassa pestyt ja kuoritut vihannekset, pakasteet tai valmiiksi paloiteltu liha. Lisäksi muun muassa esikypsennetyt lihat, leivokset tai valmiiksi fileoituja kaloja. Puolivalmisteiden käyttö nopeuttavat työskentelyä ja tällöin voi jäädä aikaa muuhun tarpeelliseen. Myös ruokalistojen suunnittelu tehostuu, koska annoskoot ovat helpommin vakioitavissa ja niitä on helpompi tarkkailla. Samoin tuotantokustannusten tarkkailu yksinkertaistuu, koska ne ovat täsmällisemmin määriteltävissä. Samalla liikatuotanto eliminoituu minimiin, eikä hävikkiä synny valmistuksessa. Ruokalajien

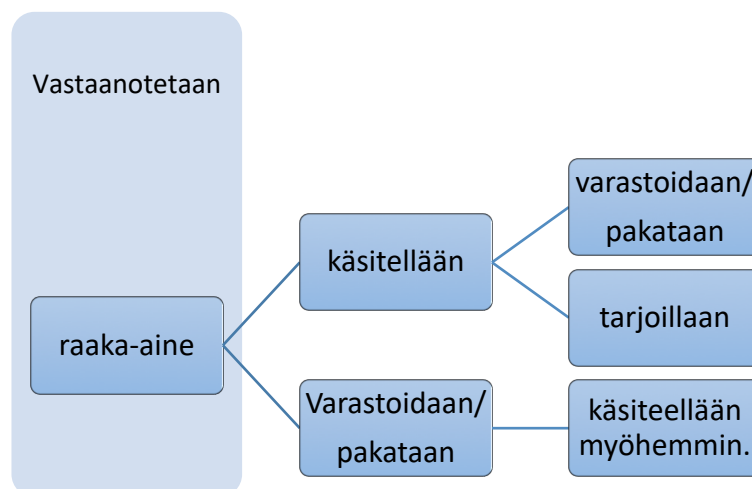
taso ja luonne pysyvät vakiona. Syynä puolivalmisteiden käyttöön voi olla ammattikeittiön oman tuotannon riittämättömyys ja siksi ne korvataan valmisruokatuotteilla. (Pyötilä, R & Mäkivaara, J. 1993. Ruokatuotanto 1; Lampi, Rajala & Pekkala 2014, 115-116.)

Ammattikeittiössä tuotteiden laadun kannalta kannattaa miettiä, että tuottaako kokonaan itse valmistettu annos lisäarvoa asiakkaalle vai heikentääkö puolivalmisteiden käyttö sitä (Lampi, Rajala & Pekkala 2014, 115-116).

3.4 Ruokatuotannon toteutus

Ruokatuotannon toteutus on itse ruoan valmistusta, tarjoilua sekä raaka-aineen vastaanottoa ja sen varastointia. Ruokatuotanto koostuu toteutuksen osaprosesseista: raaka-aineiden vastaanotto, ruokatuotteiden valmistus ja jakelu asiakkaalle sekä raaka-ainevaraston hallinta (Taskinen 2017, 43). Ruoan valmistuksen suunnittelussa tulee ottaa huomioon työpiste, työasento ja hallittu työskentely laitteilla ja koneilla (Lampi, Rajala & Pekkala 2014, 32). Ruokatuotannosta ja sen onnistumisesta kerätään paljon tietoa ja näitä tietoja käytetään arviointiin ja kehittämiseen jatkossa. Keittiön omavalvonta-aineistoa hyödynnetään ruokatuotannon aikana esimerkiksi varastojen lämpötila- ja puhtaanapito ohjeiden mukaisesti. (Taskinen 2017, 43).

Raaka-aineen vastaanoton yksi tarkoituksista on tarkastella raaka-aineiden laatua ja määrää. Vastaanoton jälkeen ne sijoitetaan omille paikoilleen. Tavarantoimittaja jättää kuormakirjan, jonka avulla voidaan tarkastaa tilauksen määrän eli vastaako tilatut tuotteet toimitettuja tuotteita. (Taskinen 2017, 43). Prosessia voidaan kuvailla alla olevalla taulukolla (kuva 4):



Kuva 4. Esimerkki raaka-aineen vastaanottamisesta.

Esimerkkitaulukossa ammattikeittiö vastaanottaa raaka-aineen, jonka jälkeen se menee heti käsittelyyn ja sen jälkeen se joko pakataan tai tarjoillaan. Raaka-aine voidaan kuitenkin varastoida heti ja käsitellä sitten myöhemmin. Varastoinnissa tulee ottaa noudattaa First in – First out -periaatetta (FiFo). FiFo:n noudattaminen mahdollistaa varastoinnin kiertonopeuden eli sen, että raaka-aineet otetaan käyttöön saapumisjärjestyksessä. Uudet raaka-aineet sijoitetaan vanhojen taakse. (Lampi, Rajala & Pekkala 2014, 32.)

Taulukko voi olla laajempi ja monivaiheisempi sisältäen muun muassa raaka-aineen pakautuksen eli reklamaation, kuormakirjan laatiminen, puhtaanapitoa prosessien väleissä omavalvontasuunnitelman mukaisilla ohjeilla, pakkaamista sekä käsittelyssä tarvittavia toimenpiteitä, kuten kuumennus ja kylmennys sekä uudelleen pakkaamista sekä käsittelemistä myöhemmin. (Taskinen 2007, 43-44). Prosessin aikana myös varmistetaan työn eteneminen suunnitelman mukaisesti (Lampi, Rajala & Pekkala 2014, 20).

Ruokatuotannon toteutuksessa voidaan käyttää työmenetelmien arviointia. Lampi, Rajala & Pekkala (2014) kuvailee työmenetelmien arviointia kysymysten avulla: mitä tehdään, mitä käsitellään, millä tehdään, missä tehdään, milloin tehdään, kuka tekee ja miksi työ tehdään. Kysymyksiä pohtimalla saadaan vastaksia, onko työ tarpeellista, mitä työvälineitä tulisi käyttää ja mikä on tehokkaampi tapa. Onko työskentelypaikka sopiva työhön ja onko esivalmistelut tehtynä oikeaan aikaan sekä vastaako tuotos ruokapalvelulle asetettuja tavoitteita.

Ruoan valmistusta ohjaa ennalta tehdyt ruokalistat sekä ohjeet. Jotta asiakkaan tilaukset saataisiin toimitettua nopeasti, tulee ruoanvalmistuksen prosessien oltava ennakoitua ja suunniteltuja. Ruoanvalmistus alkaa yleensä ruokatilauksella joko asiakkaan tilaamalla hetkellä tai tilaus tiedetään jo ennakkoon. Samanaikaisia prosesseja voi olla ruoanvalmistus, jakelu ja tarjoilu, jos ruokailevat asiakkaat ovat fyysisesti samassa tilassa missä ruoka valmistetaan (Taskinen 2007, 45). Tällöin keittiön toimintatapaa kuvastaa valmistuskeittiötä. Keittiön toimintatapa voi olla eri esimerkiksi ruoka voidaan valmistaa erissä ja sen jälkeen se jäädytetään ja lähetetään kylmäkuljetuksena jaettavaksi palvelukeittiöihin lämmitettäväksi (Lampi, Rajala & Pekkala 2014, 14).

3.5 Seuranta

Seuranta on yksi tärkeimmistä vaiheista koko prosessia. Seurannan avulla saadaan keittiöhenkilöstön kokemus ja tieto käyttöön. Seurannan aikana kirjataan tietoa ruokatuotannon eri vaiheista. Seurannan luoma tieto on tuotantoprosessin kehittämiseksi välttämätöntä. Seurattavia kohteita voivat olla muun muassa tehdyt työtunnit, ostetut ja käytetyt raaka-aineet ja hävikin määrän seuranta. Tuotannossa taas seurataan valmistusmääriä,

menekkiä ja asiakasmääriä. Näiden tietojen avulla voidaan tarkastella asiakasmäärän kehitystä ja ruokien suosiota. Tarjottavien ruokien suosiosta voidaan kerätä tietoa asiakaspalautteilla. Keittiöhenkilökunnan on tärkeää antaa myös palautetta valmistuksesta tai kommenttia siitä, että vastaako ruokaohjeet parasta optimaalista tapaa valmistaa ruokaprosessi. (Lampi, Rajala & Pekkala 2014, 20.)

Yhdistämällä keittiöhenkilökunnan ja asiakkaita kerätyn palautteen saadaan määrällistä ja laadullista tietoa, että mitkä tuotteet ja minkä tyyppiset ruokalistoilta poistetaan tai säilytetään. Tilastotietoihin kerätyt tiedot, kuten myynti ja menekki kertovat yksittäisen tuotteen tai tuoteryhmän kokonaismyynnin rakenteen. Ruokien laadullisesta palautetta kuvaa kuinka tarjonta vastasi asiakkaan ennako-odotuksiin. (Taskinen 2017, 47-48). Suunnittelukerroilla kerätty ja tuottama tieto lisätään vanhaan prosessiin tai hylätään kokonaan. Tietotekniikka ja teknologia tekee tiedon tallentamisen ja hyödyntämisen mahdolliseksi. (Lampi, Rajala & Pekkala 2014, 20-21.)

Omavalvonnalla on rooli ruokatuotannon seurannassa. Omavalvontaa liittyy koko toiminnan kriittisten valvontapisteiden valvominen, hygienian käytännöt ja niiden tukijärjestelmät: siivous-, näytteidenotto- ja jätehuoltosuunnitelmat. Joissakin ammattikeittiössä omavalvontaan sisällytetään asiakkaan ja henkilöstön turvallisuussuunnitelmia kuten palo- ja pelastussuunnitelma. (Taskinen 2017, 48-49.)

4 Pop up -ravintolan suunnittelu

Tästä luvusta alkaen kappaleiden ja tekstin sisällön olen kirjoittanut omin sanoin suunnittelumateriaalin pohjalta. Luku neljä alkaa lyhyellä selostuksella, miten Nielu sai alkunsa ja mitä luvanvaraisia asioita täytyy ottaa huomioon pop up -ravintolaa perustaessa. Luku jatkuu ns. lineaarisesti pohtimaan suunnittelun ensimmäisiä vaiheita sekä kuvailemaan, mitä yhteistyökumppaneita tai tuotannollisia ehtoja sekä rajoitteita oli ravintolan ja menun suunnittelussa. Luvussa viisi kuvataan ravintolan toteutusta esimerkiksi, mitä apuvälineitä oli kokonaisuuden saavuttamiseksi. Luvun viimeisissä kappaleissa esitetään ravintolan onnistumista palautteiden perusteella sekä taloudellisen tuloksen näkökulmasta. Viimeisessä luvussa pohditaan työn tuloksia, kehitysideoita ravintolalle ja omaa oppimista. Opinäytetyön lopussa on liitteenä kuvia toteutuksesta sekä laskettu breaking point -malleja kertomaa vaihtoehtoisista tavoista tuottaa ravintolasta kannattavampaa.

Kappaleissa esiintyy ravintolan alan ammattisanastoa, jotka ovat hyvä käydä läpi ennen kuin paneutuu lukemaan loppua tekstiä. Sanamuodot saattavat aiheuttaa hämmennystä, jos ravintola-ala ei ole lukijalle entuudestaan tuttu. Alla on listattuna tekstissä poimittuja käsitteitä selityksineen.

- Esivalmistelukeittiö. Keittiö, joka on Eviran hyväksymä tuotantotila raaka-aineen käsittelyyn. Esivalmistelukeittiötä kutsutaan ”misakeittiöksi”.
- Esivalmistelu. Ruokatuoannossa käytettävä termi, kun annoksen raaka-aine tai komponentti käsitellään haluttuun vaiheeseen.
- Komponentti. Annos koostuu useasta esikäsitellystä komponentista, kuten esimerkiksi kastike, lisuke ja proteiini, sekä täydentäviä osia kuten esimerkiksi marjat, pikkelit tai maustettu öljy.
- Reseptiikka . Ruoantuotannossa käytetty apuväline, jossa on tieto annoksen raaka-aineen määristä ja valmistustavasta. Siinä voi olla liite, jossa annoksen komponentit ovat valmistuksen kannalta purettu eteneväksi prosessiksi.
- Nostaminen. Tarkoittaa annoksen kokoamista valmiiksi esivalmisteluista komponenteista.
- Presentoida. Esitellä valmis annoskokonaisuus asiakkaalle hänen edessään.
- Pop up. Tarkoittaa väliaikaista toimintaa.
- Ruokarajoite. Asiakkaan noudattava ruokavalion vaatima rajoite tai allergia.
- Ravintolasali. Osa ravintolaa, jossa asiakkaat syövät.
- Katteet. Ravintolasalin pöydillä olevat ruokailuun tarvittavat välineet.

- Kattaus. Tiettyyn kellonaikaan alkava ruokailutilaisuus, jossa asiakkaat aloittavat (yleensä) samaan aikaan syömään.
- Kate. Kannattavuuslaskelmissa esiintyvä termi kuvaamaan kannattavuutta.
- Kalusto. Kokonaisuus siirreltävästä työvälineistä, katteista ja laitteista.

Idea pop up -ravintolasta tuli kesällä 2018 keräillessämme villiyrtejä Helsingin keskustassa. Konsepti oli vasta puheen tasolla ja jalostimme sitä aina silloin tällöin, kun horroillimme villikasvien parissa. Alkuperäinen idea oli järjestää metsään ravintolatasoinen illallinen, missä asiakkaat saavat täyden ravintolakokemuksen puiden ja pilvien alla. Mielestämme ihminen on erkaantunut liikaa luonnosta ja halusimme tuoda ihmisen kaupungista takaisin luontoon, raaka-aineiden lähteelle. Metsässä järjestetty illallinen olisi ainutlaatuinen idea pop up-ravintolalle. Myöhemmin kesällä keskustelin ystäväni Pekko Vasantolan kanssa, olisiko hänellä ideoita tai mahdollisuuksia taiteen järjestämiseen ravintolan yhteyteen. Ideaa pop up -ravintolasta ehdittiin kuopata melkein kokonaan, koska työt, opiskelut ja oman catering yrityksen pyörittämisessä oli jo tarpeeksi tekemistä. Päädyimme kuitenkin myöhemmin kesällä viikoksi purjehtimaan yhdessä ja muutaman alkoholipitoisen juoman nautittua tulimme siihen päätökseen, että emme järjestä ravintolaa vaan kokonaisen taide- ja illallistapahtuman seuraavalle kesälle.

Tapahtuman nimeksi tuli Nielu2019 (vertaus hiilinieluun). Tapahtuman teemat koostuivat ihmisen, ympäristön ja teknologian suhdetta käsittelevistä taideteoksista, pop up -ravintolasta, sirkusesityksistä, performansseista ja keskusteluista. Tapahtuma järjestettiin Nuukion luontopolkujen läheisyyteen kesäkuussa 8.-19.6.2019. Tapahtuma oli avoin kaikille ympäri vuorokauden, lukuun ottamatta ennakkoon myytyjä illallislippuja ravintolaan.

Työnjaon olimme suunnitelleet niin, että minä (projektipäällikkönä) olen vastuussa tapahtuman ravintolan järjestämisestä ja koko tapahtuman markkinoinnista. Pekko (projektipäällikkö) oli vastuussa tapahtuman taidenäyttelystä ja sen kuratoinnista. Pekko Vasantolan johdolla rakennettiin tapahtumamme ravintolan ruokailusali, joka oli myös yksi taideteoksista muiden installaatioiden joukossa. Yhdessä Pekon kanssa teimme markkinointisuunnitelman ja tuotimme tapahtumaan tarvittavat kuvamateriaalit ja tekstit edeltävänä kesänä 2018. Pekon kanssa jaoimme vastuun tapahtumien yhteistyökumppaneiden kartuttamisessa, kontaktoimisessa ja kommunikaatiossa. Nico Österberg auttoi aikataulujensa puitteissa ja osallistuisi mukaan ravintolan käytännön järjestelyihin ja toteutukseen kesäkuussa 2019.

Pekko oli saanut Espoon kaupungilta rahoituksen omien kulujensa kattamiseksi, kuten materiaaleihin ja taiteilijoiden palkkioihin. Koko Nielu2019 tapahtuman sekä ravintolan järjestämiseen tarvittiin Y-tunnuksella toimiva yritys. Tapahtuman viralliset lupa-asiat, vakuutukset ja ravintolan rahoitus toteutettiin minun ja Nicon yhtiön Sås Catering Oy:n kautta.

4.1 Pop up -ravintolan luvanvaraisuus

Tässä kappaleessa käsitellään mitä luvanvaraisia asioita pop up -ravintolaa perustavan tulisi ottaa huomioon. Pop up -ravintola toimintaa säätelee muun muassa verohallinto, elintarvikevirasto Evira ja alkoholilainsäädäntöä valvova Valvira, jos tarkoitus on järjestää anniskelutoimintaa ravintolan yhteyteen.

4.1.1 Verohallinto

”Ei-ammattimaisessa ravintolatoiminnassa kuten ravintolapäivä tai muuten pop up -ravintolassa saatu tulo on veronalaista tuloa. Jos toimintaa harjoitetaan liiketoiminnan muodossa ja jos liikevaihtosi ylittää 10 000 euroa tilikaudessa, sinun on ilmoitettava arvonlisäverovelvollisten rekisteriin.” (Vero.fi 2018.)

Jos arvioitu tulo jää alle 10 000 euron rajan, mutta ne ylittävätkin sen, verot tulee maksaa tilikauden alusta. Kun 10 000 euroa ylittyy, tulee ilmoitautua arvonlisäverovelvollisten rekisteriin. Toimija merkitään rekisteriin takautuvasti kauden alusta tai, jos verollinen toiminta on alkanut kesken tilikautta, toiminnan aloittamispäivästä. Mutta jossain tapauksissa voi hakeutua arvonlisäverovelvolliseksi, vaikka liikevaihtosi jäisi alle 10 000 euroa. (Vero.fi. 2018.)

4.1.2 Ruokavirasto

Ruokavirasto Evira säätelee Suomessa ravintolaan liittyviä elintarvikkeiden valmistukseen ja käsittelyyn liittyviä riskejä. Eviran tavoitteena on estää ruokamyrkytys epidemiat. (Ruokavirasto 2019.)

Evira on säädellyt pop up -ravintoloiden toimintaa. Evira kuvailee sivuillaan (Ruokavirasto 2019) Pop up -ravintolatoimintaa seuraavasti: ”Pop up -ravintola on oltava niin vähäriskistä kuin mahdollista. Eviran mukaan vähäriskinen tai kohtuullisen vähäriskisenä elintarvikkeita ovat esimerkiksi leivokset, voileivät pata- ja keittoruokat heti tarjoiltuna. Vähäriskisiä eivät ole raa’at lihat, mädit ja graavikalat. Näitä elintarvikkeita ei kuitenkaan kiellä, mutta niistä tulisi tehdä ilmoitus kunnan elintarvikevalvontaan neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista. ”

Vähäriskisintä on tarjoilla ruoka tuoreista raaka-ainesta mahdollisimman nopeasti valmistuksen jälkeen. Ruokavirasto (2019) muistuttaa toimijaa seuraavilla fraaseilla, kuinka elintarvikkeita tulisi käsitellä: on noudatettava hyvää käsihygieniaa, elintarvikkeiden säilytys sekä niiden lämpötilat tulee olla hallittuna ja ruoan käsittelyssä sekä valmistuksessa on huomioitava työvälineiden puhtaus. Pop up- ravintolan perustajalta ei vaadita hygieniapassia toisin kuin kaikilta ravintola-alalla työskentelevällä ihmiseltä. On kuitenkin suositeltavaa hygieniapassin suorittaminen (Ruokavirasto 2019.)

Ruokavirasto suosittelee, että pop up -ravintolaa pidettäisiin vain 12 päivää kalenterivuodessa. Tämän jälkeen toiminnasta tulee tehdä elintarvikehuoneilmoitus. Evira määrittelee, että pop up -toiminta ei voi olla elinkeinon harjoittamista. Eviran ylitarkastaja Pirjo Korpela (2019) kommentoi pop up -ravintolan toimintaa sähköpostiviestittelyssä seuraavasti: ”Jos pop up -ravintolalla perustaminen on ammattimaista toimintaa (Catering), niin riittää vain elintarvikehuoneistoilmoitus. Sekä tapahtuman tarkka toiminnankuvaus omavalvontasuunnitelmaan. Suositeltavaa on myös tiedottaa kuntavalvontaan suunnitelmistansa.”

4.1.3 Valvira

Pop up -ravintolassa alkoholin myynti on sallittua vain, jos on Valviran myöntämä anniskelu-oikeus. Anniskelu-oikeuden pystyy myöntämään vain Valvira. Yli 2,8% alkoholijuomien anniskelu on luvanvaraista. Ennen tätä tulee haettava anniskelulupa. Aluehallintoviraston (2019) edellytykset hakemiselle ovat: ”Anniskelulupa myönnetään täysi-ikäiselle hakijalle, joka ei ole konkurssissa, ja jonka toimintakelpoisuutta ei ole rajoitettu ja jolla on alkoholi-juomien anniskeluun vaadittava luotettavuus samoin kuin tarvittavat taloudelliset edellytykset”. (Valvira. Anniskeluluvat. 2019.)

Anniskelulupia myönnetään toistaiseksi, määräajaksi tai tilapäisesti. Pop up-ravintolatoimintaan soveltuu yleensä määräaikainen anniskelulupa. (Valvira. 2019.)

Määrä-aikainen anniskelulupa myönnetään, jos toiminta on määräaikaista. Määrä-aikaiseen anniskeluluvan hakuprosessiin kannattaa varata hyvin aikaan. Käsittely-ajat kestävät kahdesta viikosta kuukauteen, riippuen sesongista. Esimerkiksi kesällä käsittelyajat voivat kestää yli kuukaudenkin. Määrä-aikaiseen anniskelulupaan vaaditaan viisi virallista dokumenttia: Anniskelujuomien anniskeluhakemus, Anniskelun puolivuotisilmoitus, Liitelomake anniskelulupahakemukseen selvitys määräaikaisen anniskelutoiminnan järjestämisestä, Omavalvontasuunnitelma ja tapahtuman vapaamuotoinen kuvaus. Hakijalla tulee olla voimassa oleva Y-tunnus. (Valvira, 2019.)

4.2 Suunnittelun ensimmäiset vaiheet

Suunnittelun yksi tärkeimmistä apuvälineistä oli, että kaikilla projektiorganisaation jäsenillä oli tietokoneet ja päivitettyt ohjelmistot aineiston keräämiseen sekä jakamiseen. Nielu2019 tapahtuman organisaatio koostui projektipäälliköiden lisäksi 12 taiteilijasta, jotka olivat mukana taideteoksiensa kanssa suunnittelemassa tapahtuman teemoja, arvoja ja taidenäytelyn toteutusta. Ravintolan organisaatiosta lisää kappaleessa 4.5. Suunnittelun aloitettua keräsimme ja kirjasimme kaiken materiaalin Google Drive -palveluun, johon kaikilla organisaation jäsenillä on mahdollisuus päästä käsiksi. Pilvipalvelun lisäksi teimme henkilökohtaiset sekä yleisen sähköpostiosoitteen. Luonnostelimme omat projektisuunnitelmat pilvipalveluun sekä pidimme suunnittelupalavereita yhdessä lukuisia kertoja. Projektisuunnitelma ja projektin suunnittelu ikään kuin eteni samanaikaisesti.

Eteneminen ravintolan kanssa seuraavasti laskemalla, kuinka monta kattausta pystymme saada tapahtuman ajankohdalle. Päädyimme vähäriskiseen vaihtoehtoon: pystymme vuorokaudessa järjestää kaksi kattausta. Asiakaspaiikkoja tulisi olla maksimissaan 20 per kattausta, koska halusimme järjestää personoidun kokemuksen ja intiimin kattauksen. Kattaukset sijoittuisivat perjantaille – sunnuntaille, koska halusimme varata tarpeeksi aikaa ruokatuotannolle ja varautua yllättäviin riskeihin, koska tapahtuma järjestetään ensimmäistä kertaa. Lisäkattauksia avattaisiin, jos vain mahdollista. Pystyisimme järjestää kuutena päivänä 12 kattausta kahden viikonlopun sisällä.

Tässä vaiheessa potentiaalisin määrä asiakkaille olisi $12 \text{ (kattausta)} \times 20 \text{ (salin kapasiteetti)} = 240 \text{ asiakasta}$.

Ravintolan taloudellinen tavoitteena oli päästä vähintään nollatulokseen, niin että ravintolan työntekijöille saadaan maksettua palkkaa sekä katettua tapahtuman ja ravintolan kaikki kustannukset. Ensimmäisten laskelmien mukaan (taulukko 3.) näkyy, kuinka arvioituun nollatulokseen tulisi päästä. Tarkoituksena oli myydä illalliskortti tai -lippu, joka sisältää menun, juomapaketin ja kuljetuksen tapahtumapaikalle edestakaisin. Illalliskortin hinnaksi arvioimme 100 €. Luvut eivät sisällä arvolisäveroa.

Taulukko 3. Alustava budjetointi.

Arvoidut kustannukset					
Alkoholiluvat		450			
Viinit sisään		1000			
Sähkö		500			
Mainonta	noin.	300			
Palkka		6000			
Kuljetus		2200			
WC		300			
Grilli		400			
raaka-aine		3000			
savisiskot		714			
siphon		200			
lämpölamppu		300		Tavoitellut tulot	
Vetolaatikat		200			
uuni		200		Asiakaspaikat	20
Blackbox		200		Kattaukset	12
				Illallislippu	100
Muuta:		1000			
		16964			
					24000
Tulos:		7036			

Ensimmäisen budjettisuunnitelman mukaan saavuttaisimme noin. 7000 € voitot, jos saisimme 20 paikkaisen ravintolan täyteen jokaisella kattauksella. Raaka-ainekustannuksia oli tässä vaiheessa vielä vaikea arvioida, koska emme tienneet mitä raaka-aineita käyttäisimme ja kuinka monta asiakasta saavutamme sekä monta ruokalajia tarjoilemme. Arvioimme raaka-ainekustannukset lopulta 3000 € euroon. Arvio perustui Sås Cateringin ruokatuotteen toteutuneiden catering -keikkojen raaka-ainekustannuksiin. Vaikka kaikki kattaukset eivät tulisikaan myytyä kokonaan täyteen 100 € illallislipun hinnalla, tuloksen mukaan toiminta olisi vielä kannattavalla tasolla.

Alustavat kustannukset olivat noin. 17 000 € ja se vaatisi vähintään 10 000 € pääomaa ennen kuin illallislippujen tuloista pääsisi kattamaan kustannuksia. Arvioitu 17 000 € sisältäisi tässä vaiheessa: Alkoholiluvat, viinit, sähköt + asennus, mainonta, palkat, kuljetus, bajamaja, grillin osto, savilautaset, työvälineitä, vetolaatikosto, uunin ja muita mahdollisia kustannuksia. Tapahtuman jälkeisiä laskutettavia kustannuksia ovat muun muassa työntekijöiden palkat, kuljetuspalvelu, sisään ostettavat viinit ja tukut.

4.3 Yhteistyökumppanit ja sidosryhmät

Tämän kaltaisen pop up -ravintolan järjestäminen yksin ilman ulkoistettuja tuotteita ja yhteistyökumppaneita olisi lähes mahdotonta. Tässä kappaleessa olen kuvaillut tärkeimpiä toimijoita ja tahoja keiden kanssa aloitimme keskustelut jo varhain. Osa toimijoista oli jo etuudeltaan meille tuttuja. Osan kanssa oli hyvä aloittaa keskustelut kuukausia ennen pitkän keskusteluprosessin takia.

Lähtökohtaisesti yhteistyökumppaneille ei voitu tarjota rahallista hyötyä. Vaan pysyimme tarjoamaan yhteistyökumppaneille näkyvyyttä sosiaalisen median kautta sekä ennakkovarauksia kattauksille.

Illallislipuille tarvitsimme alustan miten myydä niitä. Tableonline kiinnostui projektistamme ja tarjoutui auttamaan konsultoimalla varausjärjestelmän käyttöä. Heiltä oli myös mahdollisuus saada näkyvyyttä uutiskirjeen avulla.

Illallinen järjestettäisiin Luontokeskus Haltian ja Solvalla Folkhälsanin mailla. Heille oli tärkeää olla osana tapahtumaan, koska toimimme heidän maillaan. Laadimme tapahtuman ajaksi sopimuksen ja sen liitteeksi riskienhallintasuunnitelman. Suunnitelma sisältää toimenpiteet, kuinka alueella hoidetaan muun muassa rakennus, purku ja siivoukset. Swinghill laskettelukeskuksella oli tapahtumapaikan lähellä voimavirtakeskus, josta voisi järjestää sähköä, jos tapahtumaan sitä tarvittaisiin.

Suunnittelun alussa pohdimme asiakkaiden kuljetusta tapahtumaan sekä ravintolalle. Ainoaksi järkeväksi malliksi näimme, että meidän täytyy ulkoistaa kuljetus jollekin firmalle. Sovellus Tilausajo.net kilpailutti kuljetusfirmoja ja päivässä saattoi jopa saada kymmeniä tarjouksia. Halusimme luotettavan kuskin sekä sellaisen toimijan jolle Nuuksio on entuudestaan tuttu. Päiväkohtaiset hinnat yhdensuuntaiselle kuljetukselle (Helsinki – Espoo) oli noin. 150 – 300 €, riippuen auton varustuksesta. Huomioitavaa oli, että alle 16 paikkaiset minibussit olivat halvempia kuin linja-autot. Kuljetusvälineen valitseminen vaikuttaisi mo-
neen asiaan. Jos valitsimme minibussin, tulisi ruokailusalin istumakapasiteetti enintään olla 16. Jos valitsimme linja-auton, meillä olisi mahdollisuus rakentaa ravintolasalista isompi ja sitä kautta saada enemmän asiakkaita kattauksille. Liian suuren asiakasmäärän ruokkiminen yhdellä kertaa toisi kustannuksia katteisiin sekä ravintolan rakenteellisiin kustannuksiin, koska tässä vaiheessa vallitsi pelko siitä, että saadaanko edes illalliset myytyä puolilleen. Kappaleessa 4.4 pohditaan millä ehdoilla ja mitä tuotannollisia rajoitteita menun toteutuksessa on, sekä mikä olisi optimaalisin asiakasmäärä laadun takaamiseksi.

Menun yhteyteen tarvittaisiin pientuottajia ja toimijoita. Niistä esille nousi muun muassa Letmewine viinimaahantuoja, jolla on valikoimassaan ainutlaatuisia naturalviinejä ja heiltä saa apua viinien yhdistämiseen lopullisen menun kanssa. Letmewinen omistajilla on Helsingissä WAY nimeä kantava leipomo ja viinibaari. Olemme ostaneet heiltä aikaisemmin tuoretta hapanjuurileipää ja todennut sen olevan viisaampaa käyttää sitä, kun tehdä omaa.

Villikasveista sekä syötävistä kukista vastaavat Yrttipojat sekä Ahlbergin puutarha. Vierailimme Ahlbergin puutarhalla katsastamassa tulevan kauden valikoiman. Myös omaa kasvimaatamme pyrimme hyödyntämään menullamme. Helmikuussa 2019 istutettiin itämään muutamia taimia asuntoni ikkunalaudalle, josta ne päätyisivät kasvimaalle myöhemmin kesällä. Tavoitteena oli kasvattaa omia syötäviä kukkia ja versoja menulle.

Pasi Kuikka Oy:lla oli myös rakenteilla prototyyppi puisesta bajamajasta. Tämä ei kuitenkaan ollut vielä markkinoilla, mutta he lupaisivat, että saisimme tämän toimitettuna Nuuksoon, jos vain he saisivat sen valmiiksi. Metsässä ei ollut vessoja ja sininen bajamaja ei olisi sopinut meidän tapahtumaan.

Ruoan esillepanoon omien katteiden lisäksi tarvitsisimme täydennystä ja otimme yhteyden Savisiskoihin, jotka tekevät käsityönä erilaisia astioita. Suunnitteilla olisi oma lautasmallisto illallisille.

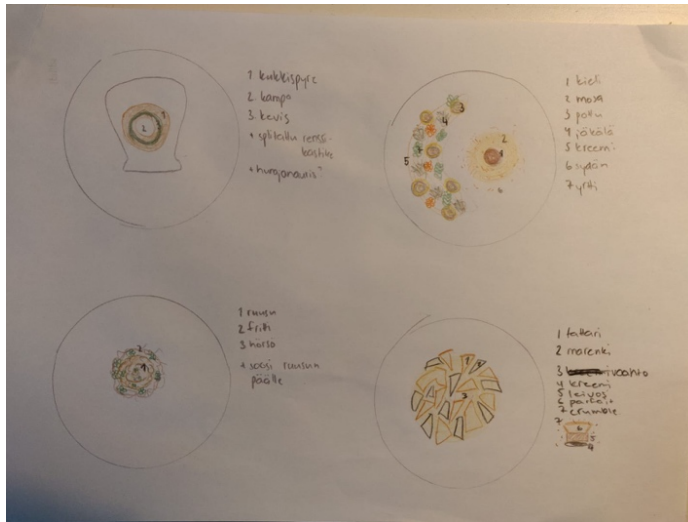
4.4 Menun suunnittelu

Tässä kappaleessa käsittelen keskeisimpiä asioita, joita nousi esiin menun suunnittelussa. Suunnittelun tulokulmaksi kannatti ottaa catering toiminta, koska sen ruokatuotannonprosessit ovat hyvin verrattavissa metsään järjestettävän illallisen kanssa. Annokset pitäisi esivalmistella mahdollisimman pitkälle Eviran hyväksytyssä tuotantotiloissa niin, että tapahtumapaikalle jäisi vain annoksien komponenttien lämmitys ja esillepano. Tuotantotiloissa tapahtuisi raaka-aineiden käsittely ja kypsennys, jonka jälkeen ne jäädytettäisiin sekä pakattaisiin kuljetettavaan muotoon. Tapahtumapaikan rakennetussa lämmityskeittiössä ei saa leikata, kypsentää ja käsitellä raaka-aineita, koska se ei ole Eviran hyväksymä elintarvikehuoneisto. Tapahtumapaikalla olevan ”keittiön” funktioksi jäisi siis vain annosten kuumentaminen, kylmäsäilytys ja esillepano. Annosten suunnittelu tuli aloittaa selvittämällä mitä järkeviä tekotapoja ja tuotannollisia vaatimuksia raaka-aineen käsittelyssä oli, että sen laatu ei kärsisi elintarvikelain asettaman rajoitetun valmistustavan mukaan sekä pitkän kuljetuksen takia.

Ensin varsinaista annosten suunnittelua tuli kuitenkin miettiä, että mitä ravintola laitteita metsään voidaan tuoda, mistä ne hankitaan, paljon pakolliset laitteet maksavat ja kuinka paljon aikaa jää laitteiden vuokraajille/valmistajien kilpailuttamiseen. Miten hoidetaan katteiden ja työvälineiden peseminen kattausten välissä vai ostetaanko suoraan katteet kahdelle kattaukselle. Mitä välineitä tarvitsemme kuumien sekä kylmien ruokien pakkaamiseen ja kuljettamiseen sekä mitkä ovat logistiset ratkaisut ruoan kuljetukselle. Tässä vaiheessa oli hyvä arvioida, kuinka kauan esivalmisteluissa on käytettävää aikaa kaiken pakkaamisen ja kuljetuksen sekä tapahtumapaikalla purkamisen jälkeen. Käytettävissä oleva aika vaikuttaa menun niin, että mitä päivittäisiä ruoanvalmistukseen liittyviä toimenpiteitä on mahdollista ehtiä edes tekemään. Työntekijöiden ammattitaidosta emme vielä tienneet, joten huomioitavaa oli, että menu on teknisesti suunniteltu niin, että se pystyy tasalaatuisena jokaisen kokin valmistuksessa ja esillepanossa.

Suunnittelussa tulisi ennakoida erikoisruokavalioita noudattavat ihmiset. Suunnittelisimme sellaisen menun, joka on helposti tehtävissä tai muunneltavissa erikoisruokavalioita noudattaville sekä ruokarajoitteisille eli allergikoille. Tavoitteena oli siis suunnitella, niin neutraali ja vähäriskinen menu kokonaisuus, koska tapahtumapaikalla meillä ei olisi samanlaisia raaka-ainevarastoja ja laitteita käytössä kuin normaalissa ravintolassa, mikäli yllätyksiä allergioiden tai ruokavalioiden suhteen tulisi. Annokset tulisi olla helposti muunneltavissa vegaaniseksi ja gluteenittomaksi yhtä tai kahta komponenttia vaihtamalla. Annoksen raaka-aineiden pitää olla laktoosittomia ja pähkinättömiä.

Tavoitteena oli tehdä pieniä annoksia, jotka näyttävät kauniilta, mutta ovat silti helposti koottavissa. Annokset sisältäisivät kylmiä sekä kuumia komponentteja läpi koko menun. Komponentit tulisi olla myös pakattu sellaiseen formaattiin, että illallisten aikana ne tulisi helposti laittaa lautaselle ilman ylimääräistä käsittelyä. Komponenttien määrä tulee olla maltillinen, jos kokoamme 20 annosta kerrallaan. Menussa olisi neljä ruokalajia ja ne pitäisi ehtiä tarjoilla kahdessa tunnissa. Menu tulee pysyä helposti tasalaatuisena ja komponentit halutussa lämpöasteessa. Huomioon suunnittelussa tuli ottaa muuttuvat sää- ja metsäolosuhteet sekä tapahtumapaikan säilytystilat. Ulkolämpötila voi vaihdella 15-35 asteen välillä. Suora auringonpaiste voi pilata komponentin esimerkiksi sulattamalla. Sade sekä kosteus voi pilata komponentit, jos ne eivät ole suojattu kunnolla kuljetuksen ja yön aikana. Tuuli voi vaikuttaa lämpötiloihin jäähdyttämällä annoksia nopeasti sekä vaikeuttaa annosten kevyempien komponenttien käsittelyä ja nostamista lautaselle. Tuuli voi tuoda myös maastosta epämiellyttäviä yllätyksiä ravintolan avoimiin paikkoihin, kuten lautaselle ja kannettomiin laatikoihin missä säilytetään tavaroita sekä paikkoihin, jossa on suuri hygieniariski kuten esimerkiksi kattiloihin, kuppeihin tai lusikoihin. Metsässä elää myös lukuisia hyönteisiä ja eliöitä, joita ihmiset ja ruoka houkuttelevat paikalle.



Kuva 5. Piirros ensimmäisestä menusta.

Hahmottelimme annosten komponentteja ja kokoamista paperille (kuva 5). Suunnitelimme niiden järjestystä, kuinka ne pysyisivät halutussa lämpötilassa tai kestäisivät pienet tuulenpuuskat sekä olisivat nopeasti koottavissa kauniin näköisiksi. Hyvänä kriteerinä menulle on, että annokset tulisi olla kilpailukelvollisia Helsingin ravintoloiden tarjontaa vastaan.

Teemassa pysyminen oli tärkeä osa koko ravintolaa ja tapahtumaa. Halusimme suunnitella huolitellun kokonaisuuden pienintä yksityiskohtaa myöten. Suuressa roolissa oli ravintolasali, jotka taitelijat rakentaisivat. Salin pöydät tullaan valmistamaan vanhoista puun juurakoista, jotka käännetään ylösalaisin.

Meillä oli vankka visio siitä miltä annosten ulkomuoto olisi väreiltään ja muodoltaan. Ajatus ”metsästä pöytään” kuvailisi annosten ulkonäköä. Menu tultaisiin rakentamaan sesongin mukaisten raaka-aineiden ympärille villiyrtejä ja pientuottajia käyttäen. Menussa näkyisi vahvasti pohjoismaisuus. Annosten väri- sekä makumaailma tulisi olla linjassa yhdessä pöydän, lautasen, viinin sekä koko menun kanssa. Tavoitteena on tuoda suomalainen luonnon miljöön lautaselle ulkonäön sekä makujen kautta. Tapahtuman teeman mukaisesti annosten tuotannossa pyritään huomiomaan raaka-aineen kokonainen käyttö sekä minimoimaan hävikkiä. Kompromissi puolivalmisteiden käytöstä kanssa oli tehtävä. Selkeää oli, että kaikkien raaka-aineiden käsittelyyn liittyviä tehtäviä emme ehtisi tehdä ruokatuotannon toteutuksen aikana. Puolivalmisteet kuten, valmiiksi erotellut kananmunan keltuaiset ja valkuaiset, valmiiksi leikatut sipulit sekä käsitellyt kalat ei pilaisi mielikuvaa ravintolatasoisesta ruoasta. Puolivalmisteet puolestaan antaisivat aikaa keskittyä muihin projektin osa-alueisiin.

Tavoitteena oli saada rakennettua ravintolatasoinen keittiö metsään, mutta tarpeeksi kevennetty versio, joka olisi purettavissa kattausten jälkeen. Listasimme laitteet, kaluston ja katteet, mitkä ovat mahdollista järjestää paikalle sekä mitkä sopisivat alustavan menun kanssa. Luonnollisesti suurin osa laitteista vaatisi sähköä. Pohdimme aluksi bensalla toimivaa generaattoria, mutta tapahtumapaikan lähistöllä oleva Swinghill laskettelukeskus tarjoutui myymään sähkön, kaapelin sekä asennuksen puoleen hintaan.



Kuva 6. Alkuruoka lautasen suunnittelu

Savisisko käsityöläisten kanssa suunnittelimme lautasmallistoa. Annoimme mallin (kuva 6.), miten komponentit voisi olla lautasella ja mitä värejä ja muotoja toivoisimme lautasen suhteen. Hahmottelimme erilaisia kattausvaihtoehtoja, mutta tässä vaiheessa emme vielä voineet päättää lopullista annosten presentaatiota, koska ravintolasalia ei ollut vielä suunniteltu loppuun. Miljöö, maasto, pöytä, lautanen ja annosten ulkonäkö sekä maut tulisi olla ehdottomasti linjassa keskenään.

Lisäksi tarvitsimme runsaasti muitakin katteita usean ruokalajin menulle. Listasimme Sås Cateringin omat lautaset ja katteet (taulukko 2). Suunnittelimme, että varaamme yhden katteen, jotka pääsemme pesemään kattausten välissä yhteistyökumppanimme Haltian ravintolan tiloissa.

Halusin luoda mielikuvan asiakkaalle ravintolasta, jossa tarjoilijoiden sijasta työskentelevät vain kokit. Meillä olisi myös yhtenäinen pukeutuminen illallisten aikana.

Minulla sekä Nicolla oli vastuu illallisten järjestämisestä ja kokonaisuuden toteuttamisesta. Tähän siis tarvitaan pätevä kokki keittiöpäälliköksi, jolle voi antaa vastuun esivalmisteluiden kanssa sekä annosten nostamista illallisten aikana. Ruokatuote tullaan kuitenkin suunnittelemaan yksinkertaiseksi, mikä sisältää helppoja tekniikoita, jotta jokainen kokki pystyy toteuttamaan sen tasalaatuisena. Arvioimme, että tarvitsimme enintään viisi työntekijää, jotka tarvittaessa pystyvät työskentelemään myös salissa.

Valittu henkilökunta:

1. Valtteri Sinkkonen, Projektipäällikkö ja keittiömestari. Sås Catering toinen perustajista. Kokemusta tapahtumista ja fine dining ravintoloista. Vastuu tapahtuman suunnittelusta, toteutuksesta ja ruokatuotteesta ja sen laadusta sekä markkinoinnista ja myynnistä.
2. Nico Österberg, Projektipäällikkö ja salivastaavaa sekä toinen Sås Catering perustaja. Kokemusta lukuisista fine dining ravintoloista ja tapahtumista. Vastuu ravintolan salin toimivuudesta ja asiakkaista.
3. Taneli Kantanen, keittiöpäällikkö. Kokemusta tapahtumista ja fine dining -ravintoloista. Vastuu esivalmisteluista ja illallisten aikana annosten kokoamisesta ja esivalmistelulistojen laatimisesta sekä tarjoilusta.
4. Ronja Luukkonen, salityöntekijä. Kokemusta salityöskentelystä ja lukuisista keittiöstä. Vastuussa tarjoilusta ja katteista.
5. Jimi Olán, Kokki. Kokemusta lukuisista ravintoloista ja cateringista. Auttaa esivalmisteluissa ja tarvittaessa illallisten aikana.

Oli tärkeää saada hyvissä ajoin henkilökunta valituksi tapahtuman ajaksi. Jokaisella valitulla henkilökunnalla oli mahdollista laskuttaa oma työvoimansa yhtiön kautta, joten kalliita sopimuksia ei tarvittu laatia muutamalle viikolle. Henkilöstön kuljetukseen vuokrasimme yhden henkilöauton, joka oli heillä vapaasti käytettävissä. Henkilökunnalle tarjottiin auton lisäksi jaksamisen kannalta virvokkeita ja lämpimän ruoan kaksi kertaa päivässä sekä aamu- sekä iltapalaa.

4.6 Aikataulu

Aikataulujen laatiminen oli osa projektin suunnittelua. Niiden avulla hahmotimme mitä tärkeitä tehtäviä tulisi olla tehtynä ennen toisen aloittamista. Käytimme erilaisia tarkastuslistoja kuukausi sekä päivittäisellä tasolla.

Aineiston hankkiminen:	6.6.2018 – 30.5.2019
Kontaktointi: Yhteistyökumppanit	6.6.2018 – 30.5.2019
Anniskelulupa Valviralle	15.3
Alustava menu valmiiksi	4.4
"Testkitchen"	1.5 – 30.5.2019
Kaluston hankkiminen viimeistään	1.5
Ruokailuvälineet viimeistään	15.5
Illalliskortit myyntiin	Toukokuu
Tapahtuma kenraaliharjoitukset	7.6
Tapahtuma Illalliset	8.6. – 16.6
Tapahtuma loppuu	19.6
Purku	20.6

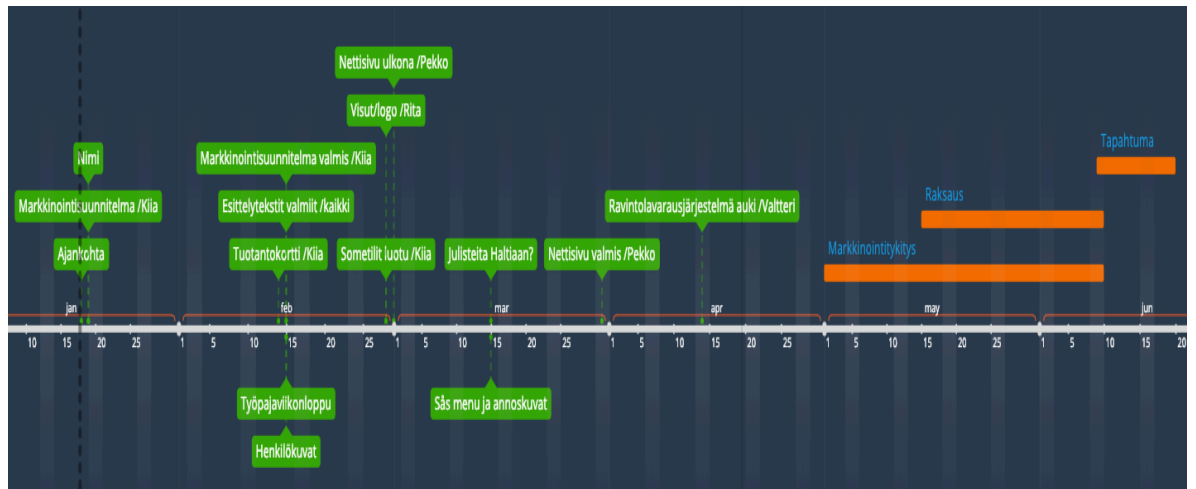
Kuva 7. Ravintolan aikataulu.

Tämä oli yksi tarkastuslistoista (kuva 7), jonka avulla hahmotti pakollisten toimenpiteiden deadlinet. Vaiheet sisälsivät useita osaprosesseja ja tehtäviä kuten esimerkiksi anniskeluluvan hankkiminen. Anniskeluvan saaminen on pitkä ja monivaiheinen prosessi, jossa ilmenee useita selvitysvaiheita. Oli osattava varautua tapahtumien pitkiin prosesseihin aloittamalla ne tarpeeksi ajoissa. Myös varasuunnitelmat olivat osa koko suunnitelmaa.

Teimme alustavan puolivuotisen aikajanan koko tapahtumien kuluille (kuva 8). Tuotimme erikseen henkilökohtaiset, markkinoinnin -aikajangat ja aikajanan mitä päivitimme reilajassa koko projektin tiimille. Tapahtuman järjestäminen sisälsi paljon muuta oheistoimintaa kuten: Nettisivujen tekeminen, kuvamateriaalin tuottaminen sekä käsittely, markkinointisuunnitelman laatiminen ja sen toteutus sekä sometilien hallinnan delegointi.

Kuva- sekä videomateriaalia tuotimme yhdessä Pekko Vasantolan kanssa edeltävänä kesänä 2018, koska tarvitsisimme materiaalia, joka oli kuvattu vihreässä ja "kesäisessä" maisemassa. Sitä varten vuokrasimme kauko-ohjattavan drone kopterin ja suuntasimme Nuuksiin rekvisiitan kanssa kuvaamaan liikkuvia sekä still -otoksia metsään. Meillä oli ennalta tehty lyhyet käsikirjoitukset kohtauksille. Saimme kuvattua lyhyitä videoita tapahtumaan ns. teemoittain, kuten esimerkiksi otos viinin kaatamisesta lasiin kannon juurella, hortoilua metsässä sekä otoksia ruokapöydästä eri paikoissa, kuten kalliolla ja suolla. Ku-

vasimme lisäksi otoksia korkealta puiden latvoissa ja Helsingin kattojen yllä. Näistä otoksista olisi tehty video, jossa siirrytään kaupunkimaisemasta metsään (tapahtumapaikalle). Kuvamateriaalia oli tarkoitus käyttää nettisivuilla ja sosiaalisessa mediassa.



Kuva. 8 Ensimmäinen aikajana.

Marraskuussa 2018 pääsimme Solvallon henkilökunnan johdolla tutustumaan Nuuksion alueeseen. Kuvailimme mitä kriteereitä meillä oli ravintolan ja taidenäyttelyn sijainnin sekä maaston puolesta. Tarkastelimme kartasta sopivaa metsäistä tasaista maastoa, mihin pystyy helposti rakentaa ravintolan lämmityskeittiön sekä ravintolasalin. Ehdoton kriteeri tapahtuma paikalle oli, että sen läheisyyteen pääsee pakettiautolla rakentamaan sekä pahimmassa tapauksessa tarvittaessa ambulanssilla tai paloautolla. Lähistöllä olisi hyvä olla parkkipaikka, johon asiakkaat pääsevät autolla ja kuljetuksella.

Toukokuussa 2019 varasin suunnittelutyön ohelle ”testkitchen” -päiviä, jossa harjoiteltiin menun liittyviä toimenpiteitä. Kokeilimme nestemäisen tynen käyttöä niin, että olisiko mahdollista tehdä jäätelöä paikan päällä. Kokeilimme myös, että voiko kuivajäällä kuljettaa pakkasta vaativia raaka-aineita paikan päälle niin, että ne pysyisivät jäässä viimeiseen kattaukseen asti. Muita tärkeitä asioita nousi testkitchen kerroilla:

- Annoskortin vakiointi eli reseptiikan harjoittelu ja puhtaaksi laatiminen.
- Raaka-aine toimittajien kartuttaminen ja kilpailuttaminen.
- Tukku- ja esivalmistelulistojen laatiminen
- Viinien ja juomien yhdistäminen menun kanssa.
- Illallispäivien prosessien kehittäminen ja hiominen.
- Pop up -ravintolan keittiön set up:in suunnittelu ja toimivuuden testaaminen.

Menu tuli suunnitella niin, että illallispäivinä olisi mahdollisimman vähän ruokatuotannon toteutuksen kannalta olevia esivalmisteluita. Koska ruokatuotteet tulisi lämmittää, jäähdyttää, pakata ja sitten kuljettaa Espooseen, jossa sitten vielä käsitellä ja järjestellä tapahtumapaikan keittiössä.

Emme olleet vielä päättäneet ensimmäisen kattauksen alkavaa kellonaikaa, mutta se oletettavasti alkaisi klo 16.00 silloin tapahtumapaikalla tulisi olla viimeistään 14.00. Kuljetukseen ja purkamiseen tulisi varata vähintään yksi tunti per suunta. Tämä tarkoittaisi, että aamuiset esivalmistelut tulisi olla valmiina pakkausformaattissa noin. klo. 12.00. Aamuisiin esivalmisteluihin voisi varata enintään muutaman tunnin.

Kiireellisten aikataulujen takia varasin etukäteen viikon Haaga-Helian Demokeittiön ennen illallisia, että voisimme viedä esivalmistelut ja raaka-aineen käsittelyn mahdollisimman pitkälle, sen optimaalisimmalle tasolle. Suosisimme menulla sellaisia raaka-aineita, jotka säilyvät pitkään käsiteltynä ja kestävät mahdollisesti pakastamista sekä kuivausta.



Kuva 9. raaka-aineen polku lautaselle.

Raaka-aineen matka lautaselle sisältää useita vaiheita (kuva 9). Prosesseissa on paljon pakkaamista, järjestelyä ja käsittelyä. Ensimmäiseksi raaka-aineet haetaan (Helsingin) ka- lasataman tukkutorilta, josta ne kuljetetaan Haaga-Helian demokeittiöön. Keittiöllä pur- kaamme kuorman ja järjestämme raaka-aineet omille paikoille. Sen jälkeen käsittelemme ne mahdollisimman pitkälle ja pakkamme ne järkevään (säilytettävään) formaattiin. Illallis- päivinä tehtäisiin viimeinen jatkokäsittely raaka-aineelle. Se voi olla esimerkiksi raaka-ai- neen paahtaminen ja jäähdyttäminen, kastikkeen kokoaminen ennalta tehtyjen esivalmis- teluiden pohjalta (esim. liemipohjaan lisätään kerma ja mausteet), leivoksen paistaminen

valmiiksi tehdystä taikinasta tai komponentin leikkaamiseen tarjottavaan muotoon. Esivalmisteluiden jälkeen ne pakataan huolellisesti ja kuljetetaan tapahtumapaikalle Espooseen, jossa ne taas puretaan ja järjestetään tarjoiltavaan sekä lämmitettävään muotoon. Lopuksi ylimääräiset käyttökelpoiset tuotteet pakataan säilytettävään muotoon sekä kirjataan niistä tieto, että kun aamulla tulemme taas keittiölle, tiedämme millaisen määrän valmistamme tulevalle päivälle.

Virheiden välttämiseksi tulisikin olla laadittu tarkat kauppalistat, tarkistuslistat, reseptit ja ohjeet. Raaka-aineiden määrät tulee olla myös tarkkaan laskettu, koska jos jotain puuttuu tai epäonnistuu illallisten aikana, olisi sitä mahdotonta enää tapahtumapaikalle järjestää. Tarkistuslistaan unohduksien ja yllätyksien välttymiseltä laadimme suunnitelmat päivä- ja viikkokohtaisista tehtävistä. Tehtäviä listattiin ylös ja jäsenneltiin, sitä mukaan, kun meille varmistui tieto esimerkiksi käytettävistä raaka-aineista, vuokrattujen laitteistojen noutojen ajankohdista ja palautuksesta sekä ravintolansalin rakenteellisesta etenemisestä. Listoista tarkemmin kappaleessa 5.1.2 Esivalmisteluiden toteutus.

5 Pop up -ravintolan toteutus

Pop up -ravintolaa lähdettiin toteuttamaan suunnitelmien mukaisesti. Valviran määräaikaisen anniskeluluvan hankkimisprosessiin kului melkein kaksi kuukautta lukuisten lisäselvityspyyntöjen takia. Tarkastajalle täytyä toimittaa lukuisia dokumentteja ja todistaa, että anniskelu ympäristössä on turvallista. Saimme myönteisen luvan määräaikaiselle anniskelulle. Ilmoitimme toiminnastamme myös elintarvikeviranomaisille.

Avasimme toukokuussa 2019 Tableonlinen varausjärjestelmän. Illallislipun hinta oli 100 € sisältäen menun, viini- tai alkoholittoman mehuparituksen sekä edestakaisen kuljetuksen Helsingin Kiasman yhteiskuljetuspysäkillä Swinghill laskettelukeskukselle, illallispaikan läheisyyteen. Illallisliput saimme myytyä loppuun lähes vuorokaudessa. Maaston aiheuttamat rakenteelliset vaatimukset pöytien tasapainotteluun pudotti ravintolasalin kapasiteetin 16 henkeen. Ravintolasalin pöydät sekä osa tuoleista täytyi asetella pysyville paikoille niin, että niitä ei pystytty siirtämään jälkeenpäin. Tämä vaikutti asiakkaiden sijoitteluun, koska pöydät olivat pysyvästi tällä tavalla koko tapahtuman ajan: 1x4 hengen pöytä, 2x3 hengen pöytä ja 1x6 hengen pöytä. Tämä tarkoitti sitä, että varausta tehdessä tuli asiakkaalle viestiä selkeästi, että isommat seurueet saatetaan jakaa eri pöytiin.

Illallislipun pystyi ostamaan Tableonlinen nettisivujen kautta. Kirjoitimme varausehdot ostamisen yhteyteen seuraavasti: "Varauksen yhteydessä veloitetaan ennakkomaksu, joka sisältää illallistapahtuman kokonaisuudessaan (kuljetukset, menun sekä viini- tai alkoholittoman juomapaketin). Huomioitahan ettei muutokset henkilömäärässä tai varauksen peruminen oikeuta illallislippujen hyvitykseen. Ruokailu lunastetaan varauksen tekijän nimellä. Erityisruokavaliot ja ruokarajoitteet tulee ilmoittaa varauksen yhteydessä! Ilmoittakaa myös seurueenne viini- tai alkoholittomien juomapakettien lukumäärä. Lippu oikeuttaa menopaluuseen, joka lähtee Kiasman tilausajopysäkillä ensimmäiseen kattaukseen kello 15.00 ja toiseen kattaukseen kello 19.00 (To 13.6. lähtö 17:00). Illalliset tulevat kestämään noin. 2 tuntia. Oman kuljetuksen järjestäneiden tulee olla tapahtumapaikalla 15 minuutta ennen kattausta. Ilmoitattehan varauksen yhteydessä, jos ette osallistu yhteiskuljetukseen. Mikäli päätät tulla omalla kuljetuksella, lähin parkkipaikka on Haltian Luontokeskuksen läheisyydessä ja siellä on opastus illallispaikalle. Jos illallinen joudutaan perumaan järjestävän osapuolen taholta esim. poikkeuksellisen kovien sääolosuhteiden takia, palautetaan rahat lukuun ottamatta 10 euron käsittelymaksua. Varauduthan sään mukaisiin varusteisiin, kyseessä on ulkoilmaruokailu. Tapahtumapaikalle järjestetään katos sateen varalle. Tarkemmat ohjeet (kuva 10) saapumiseen lähetetään varauksen tehneille noin viikkoa ennen tapahtumaa. Maaston aiheuttamien luonnollisten haasteiden takia isoja pöytäseurueita ei välttämättä saada sovitettua samaan pöytään."

nielu 2019

Saapumisohjeet illalliselle

Hei!

Kiitämme varuksestanne ja toivotamme teidät lämpimästi tervetulleiksi nauttimaan illallisesta Nielu 2019 -tapahtumaan. Haluamme vielä muistuttaa muutamasta seikasta illalliseen liittyen.

Yhteiskuljetus lähtee Kiasman pysäkiltä (Mannerheimin patsaan vierestä): ensimmäiseen kattaukseen 15.00, paluukyyti lähtee Nuuksiosta noin 18.00. Jälkimmäisen kattauksen kuljetus lähtee 19.00 ja paluukyyti noin 22.00. Illallisen arvioitu kesto on 2 tuntia. Olethan ajoissa Kiasman pysäkillä, jotta pysymme aikataulussa.

Omalla kuljetuksella saapuvat voivat parkkeerata autonsa Swinghill-laskettelukeskuksen parkkipaikalle, josta on opastus illallispaikalle.

Luontokeskus Haltialle, Swinghillin läheisyyteen, voi myös saapua julkisilla kulkuneuvoilla Helsingin keskustasta vaihtamalla 245 linja-autoon Espoon keskuksessa. Viimeinen linja-auto Nuuksiosta Espoon keskukseseen lähtee arkisin 22:51 ja viikonloppuisin 22:12. Varmistathan tarkat aikataulu- ja reitti-ohjeet HSL:n reittioppaasta.

Olemme vastassa Swinghillillä ja opastamme teidät illallispaikalle. Illallinen järjestetään kalliolla metsäolosuhteissa. Ravintolasali koostuu veistoksista, joita ei pysty liikuttamaan. Joudumme jakamaan suurempia ryhmiä eri pöytiin, mutta ole huolehti, emme jaa esimerkiksi pariskuntia eri pöytiin. Sateen varalta pöytien päälle on järjestetty katos suojaamaan suurimmilta sateilta. Sää näyttää nyt helteiseltä ja hyvältä, mutta iltaisin saattaa kuitenkin olla viileää. Varauduthan säänmukaisin varustein, etenkin jos sataa tai tuulee.

Jos et ole vielä ilmoittanut erityisruokavaliota tai allergioita ja osallistumistasi yhteiskuljetukseen, ilmoitathan ne välittömästi vastaamalla tähän sähköpostiin. **Viimeinen ajankohta ilmoituksille on keskiviikkona 5.6.** Menuimme on riippuvainen juuri nyt parhaina saatavilla olevista raaka-aineista, joten tiedotathan meitä kaikista mahdollisista ruoka-aineallergioistasi. **Illallispaikalla emme pysty reagoimaan 5.6. jälkeen ilmoitettuihin allergioihin ja erityisruokavaliointiin.**

Ole rohkeasti meihin yhteydessä, mikäli mieleen tulee kysymyksiä tai ilmoitettavaa:
040 7066 171
varaukset@nielu.fi

Terveisin
Valtteri ja Nico



Lähtö:
Kiasma, Helsinki

Saapuminen:
Swinghill, Nuusio

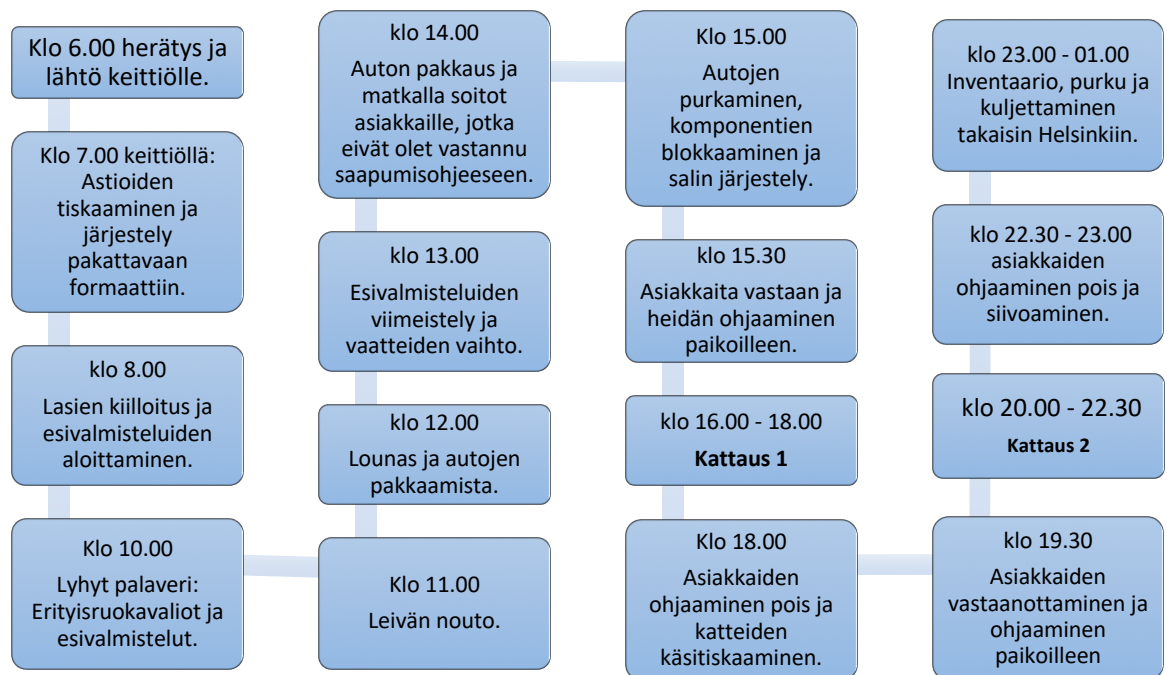
Kuva 10. Saapumisohjeet.

Olimme järjestäneet paikalle katoksen, mutta tämä ei pitänyt vettä juuri ollenkaan. Katoksen tarkoituksena oli luoda turvallinen kuva asiakkaalle siitä, että sateen aikana ei kas-tuisi. Tiheään metsään ei ollut mahdollista rakentaa vedenpitävää katosta tällä aikataululla ja resursseilla.

Ensimmäinen kattaus alkoi klo 16.00 ja kuljetus lähti yhteiskuljetuspysäkiltä klo 15.00. Illallinen kesti noin. kaksi tuntia ja paluukyyti lähti noin. 18.00. Toinen kattaus alkoi 20.00 ja kuljetus lähti 19.00. Illallinen kesti noin. kaksi tuntia ja paluukyyti lähti noin. klo 22.00.

Nielu2019 tapahtuman avajaiset olivat 7.6 klo 18.00, jonka jälkeen toteutettiin kenraaliharjoituskattaus. Tähän kattaukseen kutsuimme alan moniosaajia syömään ilmaiseksi sillä verukkeella, että saisimme suoran palautteen kokemuksesta. Maksaville asiakkaille kattaukset olivat 8.- 9.6 klo 16.00 – 20.00. Avasimme 10.6 iltana yhden lisäkattauksen, joka oli torstaina 13.6. klo 19.00. Lisäkattaukselle illallislipun hinta oli 150 €. Loput kattauksista seuraavalla viikolla oli 14. – 16.6 klo 16.00 ja 20.00.

Illallispäivinä oli tiukka aikataulu ja ennen kattauksia oli lukuisia tehtäviä, jotka tuli saada tehtyä ennen seuraavaan siirtymistä. Etenemistä voidaan kuvailla alla olevalla prosessikaaviolla (kuva 11).



Kuva 11. Prosessikaavio päiväkulusta-

Projektipäälliköt Nico ja Valtteri tulivat keittiölle viimeistään seitsemältä. Demokeittiölle ei päässyt yöllä illallisten jälkeen, siksi tiskien peseminen täytyi aloittaa heti ensimmäisenä. Tiskit järjestettiin sitä mukaan siististi omiin merkattuihin pinoihin. Tämän jälkeen kiillotettiin kaikki 130 viinilasia ja 35 vesilasia, ruokailuvälineet ja lautaset. Viinilasit pakataan niihin kuuluviin tiskipakkeihin, mutta lautaset tuli kääriä kuplamuoveihin kuljetuksen ajaksi. Samalla aloitimme esivalmistelut. Esivalmisteluista vastasivat yhdessä Valtteri ja Taneli.

Klo. 10.00 Aloitamme päivän lyhyellä palaverilla ja kävimme päivän asiakkaat läpi (taulukko. 3). Samalla myös otimme yhteyttä niihin asiakkaisiin, jotka eivät ole vielä tässä vaiheessakaan ilmoittaneet erityisruokavalioita. Lounaan jälkeen pakkasimme autoa ja hoidimme yhdessä loput esivalmistelut. Tämän jälkeen siistiydymme ja vaihdoimme vaatteet.

Pakkaamme auton ja viimeiseksi otimme mukaan pakastinta vaativat raaka-aineet black boxiin kylmäkalleihin käärittynä. Check list varmisti, että kaikki tarvittava oli pakattu mukaan.

Matkalla soittamme vielä asiakkaille ja varmistimme, että kuljetusfirma on tietoinen päivän aikataulusta, reitistä ja asiakasmäärästä. Tapahtumapaikalla purkaisimme autot, järjestimme tavarat paikoilleen. Autot tuli siirtää pois lenkkipoluilta hyvissä ajoin.

Tapahtumapaikalla keittiössä tapahtui kastikkeiden lämmitys ja komponenttien järjestely paikoilleen. Salissa siistittiin pöydät ja laitettiin katteet paikoilleen. Keitimme kahvit ja kävimme vielä kerran asiakkaat ja heidän ruokarajoitteensa läpi. Tämän jälkeen Valtteri meni asiakkaita vastaan ja saattoi heidät ravintolalle.

Kattaus 1. alkoi noin. klo 16.00 ja päättyi noin. 18.00. Asiakkaat ohjattiin takaisin bussiin ja keittiö sekä sali siivottiin. Myös lautaset ja osan muista katteista tuli pestä käsin siihen rakennetulla pisteellä.

Kattaus 2 alkoi noin. 20.00. Tässä vaiheessa kiire hellitti ja jälkimmäinen kattaus saattoi kestää pidempään. Viimeisen kattauksen jälkeen ohjasimme asiakkaat bussin luokse. Tämän jälkeen siivosimme, pakkasimme auton, teimme inventaarion sekä laadimme esivalmistelulistat seuraavalle päivälle. Pop up -ravintolan salin sekä keittiön laitteet ja kalusteet tuli suojata pressulla huolellisesti yön ajaksi. Takaisin Helsingissä olimme noin. klo 1.00.

5.1 Menun toteutus

Menu (kuva 12) toteutettiin suunnitelman mukaisesti loppujen lopuksi ilman jäätelöä ja nestemäisen tyyppien käyttöä. Menuun kuului neljä ruokalajia, keittiön terveinen, leipä ja voi sekä vesi. Valittavissa oli juomaksi joko viinipaketti tai alkoholittomia käsintehtyjä mehuja.

Menu tarjottiin kaikille asiakkaille samaan aikaan lukuun ottamatta pääruokaa, joka jouduttiin tarjoilemaan kahdessa erässä. Tämä ei tuottanut ongelmia, koska olimme ottaneet mukaan listan ulkopuolella olevan ns. ”ekstra-annoksen”. Tällä annoksella pystyimme ohjailemaan ruokailun kulkua ja välttämään ns. pitkiä sekä kiusallisia odotteluita annosten välissä. Ekstra-annosta emme kuitenkaan tarjoilleet kaikille ajallisista syistä, siksi se toimiikin hyvänä yllätyksenä.



Kuva 12. Tableonlinen Menu.

Annokset nimettiin eri luonnon osa-alueiden mukaisesti. Annoksen pääraaka-aineet tai sen ”makumaailma” oli haettu nimitystä alueesta tai ympäristöstä. Jätimme myös annosten selitteet lyhyeksi, siksi että voimme kertoa niistä tarkemmin annoksia viedessä pöytään eli presentoida. Asiakaspalvelu ja asiakkaan sekä kokin välinen vuorovaikutus oli tärkeä osa kokemusta. Tulostimme menun lisäksi pöytään erillisen paperin missä kerrottiin mistä kyseiset raaka-aineet olivat peräisin. Menulla olevat annokset tarjottiin ja toteutettiin seuraavassa järjestyksessä:

Keittiön terveiset: Ahlbergin tilan valikoima erilaisia hapokkaita, makeita ja karvaita yrttejä sekä versoja. ”Yrttinippu” voitiin kastaa hapanmaitodippiin sekä tuhkavinegrettiin. Naturalviini Schmeizer Rose tarjottiin heti lasiin. Alkoholittonan juomana oli ketunleivistä tehty vihreä kirpeä ja hapokas mehu. Annos tarjottiin tummanruskeasta pienestä lautaselta. Pöydässä oli valmiina Wayn hapanjuurileipän lisäksi ruusun kukan pikkeliilemellä maustettua vatkattua voita tai herneestä voikukka kapriksista tehtyä vegaanista levitettä.

Alkuruoka Järvi sisälsi Kylmäsavustettua haukea, retiisiä, naurista, hauen mätiä, ketunleipää, grillattua karhunlaukkaa, kukkakaalipyrettä, paahdettua tattaria, friteerattua nokkosta ja herakastiketta sekä karhunlaukka öljyä. Tarjoilimme samaa viiniä täyttämällä lasia hie- man. Vegaaniseen annokseen vaihdoimme kalan savustettuun kukkakaalin varteen sekä

mädin merilevä kaviarttiin. Vegaaninen kastike maustettiin samalla tavalla kuin herakastike, mutta vaihdettiin kerma mantelimaitoon ja lisättiin kukkakaalipyrettä tekemään se yhtä täyteläiseksi. Järvi tarjoiltiin valkoisesta lautasesta ja sisältäen kirkkaita vaaleita ja vihreitä sävyjä. Annokseen kaadettiin lämmin kirkkaan vihreällä öljyllä leikattu kastike vasta asiakkaan edessä.

Väliruoka Puutarha sisälsi poltettua porkkanaa ja purjoa, porkkana geeliä, pikkeloityä porkkanaa, kuivattua porkkanaa, isomaksaruohoa, kehäkukkaa, samettikukkaa, orvokkeja ja mesiangervolla maustettua hollandaisea. Toisena viininä oli Raul Calle ”Malvara” ja alkoholittomana vaihtoehtona oli mesiangervokuusenkerkkä -kombucha. Vegaaniseen annokseen ei tarvittu vaihtaa muuta kuin pähkinästä, sokerista ja etikasta tehty ”hollandaise”. Puutarha tarjoiltiin tumman ruskeasta lautasesta. Väriltään annos sisältää vain oransseja ja keltaisia sävyjä. Annos sai värikontrastia vastapöytästä sinisistä orvokeista.

Pääruoka Metsä sisälsi ylikypsää poron kieltä puolukka glacesessa, paahdettua artisokkaa ja valkosipulia, artisokkapyrettä, pikkeloityjä sipuleita ja Douglas kuusen käpyjä, poron jäkälää, litulaukkaa, puolukoita, kuivattua poron sydäntä, sitruunatimjamia ja kermanen kastike poron liemestä. Pääruoalle viini oli Vinos Ambiz ”Carbonic” ja alkoholittomana vaihtoehtona oli raparperiseljankukka mehu. Metsä tarjoiltiin tummanruskeasta isosta lautasesta. Annos sisälsi tummia sävyjä ja lopuksi annos peitettiin raastetulla poron sydämellä. Vegaanisessa annoksessa vaihdettiin poron kieli grillattuun osterivinokkaaseen ja raastettu sydän sokerisuolattuun ja kuivaan punajuureen. Vegaaninen kastike tehtiin sienipyreestä ja sherrystä.

Väliruoka ekstra-annos vohveli sisälsi hapanjuurivohvelin, vuohenjuustokreemiä, ruusu-geeliä, pikkeloityjä kurturuusun terälehtiä, raastettua comtea ja orvokkeja. Vegaaniseen annokseen tehtiin gluteeniton sekä vegaaninen vohveli ja kreemi. Annos tarjoiltiin pitkien odotuksien välissä tai lopuksi ennen kuin asiakkaat lähtivät.

Jälkiruoka Kallio sisälsi kallioimarretyrni vaahtoa, saksankirveli kreemiä, pikkeloityjä saksankirvelin siemenkotia, ruisleivos ”financier”, tattarinäkkileipää, vegaanista marenkia, ketunleipägranitea, tyrniöljyä ja hapatettua maitokastiketta. Viininä tarjoilimme Brandt&Fils Gewurztraminer ja alkoholittomana juomana oli mustikavadelmamehu. Kallio tarjoiltiin syvästä lautasesta. Annos sisälsi kirkkaan keltaisia ja valkoisia sävyjä.

Menulla on käytetty kauden vihanneksia sekä villiyrtejä. Ahlbergin puutarhalta saimme syötäviä kukkia, retiisiä ja naurista. Yrttipojat keräsivät villiyrtejä juuria ja jäkälää, ajatuk-sella ”metsästä pöytään”. Käytimme muun muassa samoja villiyrtejä mehuissa ja annok-sissa. Poron kieltä ja sydäntä saimme Lapin paikalliselta tuottajalta Veijon lihatukun kautta.

Komponentteja oli annoksissa paljon, mutta ne olivat suunniteltu helpoksi nostaa lauta-selle. Päädyimme tekemään osan komponenteista pelkästään vegaanisiksi sekä glutee-nittomiksi, koska koimme, että on turhaa tehdä työ kahteen kertaan tekemällä erikseen ”normaali” sekä vegaaninen komponentti. Vegaaniset komponentit esimerkiksi marenki ja pyreet olivat rakenteeltaan sekä maultaan hyvin samanlaisia.

5.1.1 Lämmityskeittiö

Tapahtumapaikalla oleva lämmityskeittiö rakennettiin toimivaksi vain tätä menua varten. Laitteet ja välineet olimme vuokranneet tai joko lainanneet. Lämmityskeittiön funktioksi jäi vain annosten komponenttien väliaikainen säilyttäminen, lämmittäminen ja esillepano. Keittiön ”takatilaan” rakensimme tiskinurkkauksen, jossa puhdistettiin työvälineitä ja kat-teita kattausten välissä. Maaston epätasaisuuden takia rakensimme laudoista annosten nostopöydälle, kylmävetolaatikostolle sekä lämmitys ”set up:ille” tasaisen alustan. Mittai-limme työtasojen korkeudet sopiviksi ennen niiden asettamista.

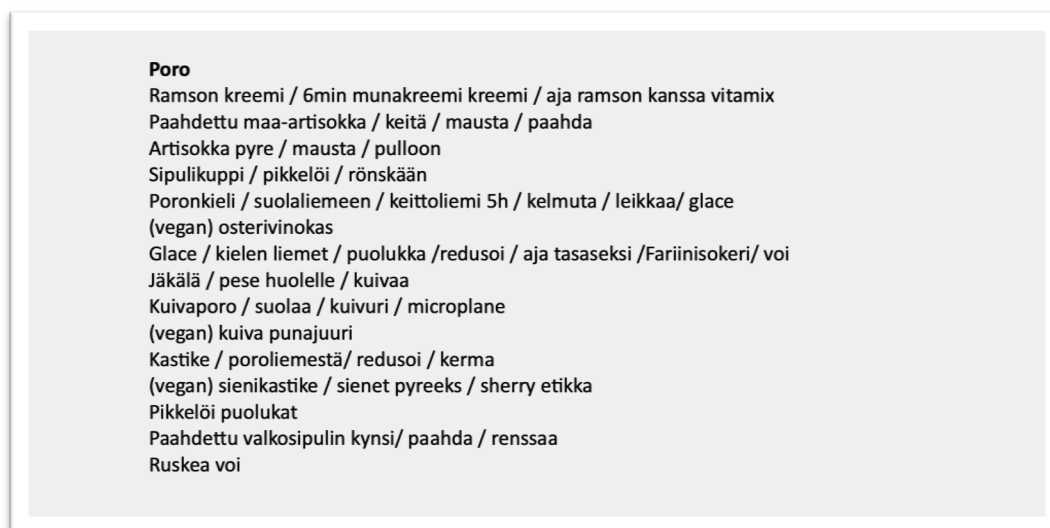
Lämmityskeittiön työtasot koostuivat yhdestä puisesta pöydästä, kylmävetolaatikostosta ja metallisesta rosteripöydästä. Laittehankintoja oli yksi kiertoilmauuni, induktioliesi, sirkulaat-tori vesihaude, 2x jalalliset lämpölamput ja pakastin. Laitteistojen viereen saimme järjes-tettyä voimavirtakaapin, jotta saimme sähköä laitteille.

Keittiön askelmerkit olimme suunnitelleen, niin että jokaisella työntekijällä oli oma työpiste ja tehtävät. Raaka-aineet ja niiden käsittelyprosessi ennen lautaselle päätymistä oli opti-moitu, niin että turhaa ja ylimääräistä työtä ei syntynyt. Samoin myös varmistettiin raaka-aineiden tasalaatuisuus. Tapahtumapaikalle saavuttua saimme laitettua raaka-aineet kyl-mään hankittuun vetolaatikostoon, jossa oli sähköt vuorokauden ympäri.

5.1.2 Esivalmisteluiden toteutus

Esivalmistelut tehtiin Haaga-Helian kampuksen Demokeittiössä. Demokeittiöstä löytyi kaikki tarpeellinen menun valmistukseen, kuten uunit, työtasoja, välineitä ja kylmäsäilytystilaa. Pakkaukseen ja kuljettamiseen käytimme Sås Cateringin karkkilaatikoita ja lämpöeristettyjä ”blackboxeja”. Ongelmana oli, että työskentely täytyi sijoittaa klo 6.00 – 22.00, koska kiinteistössä menee hälyttimet päälle aikaikkunan ulkopuolella.

Erityisruokavalioihin oli helppo varautua, koska kattaukset olivat myyty loppuun. Tiesimme mitä melkein kaikki erityisruokavaliota noudattavat ja ruokarajoitteiset asiakkaat syövät. Teimme loput raaka-ainetilaukset ja laadimme esivalmistelulistat valmiiksi. Esivalmisteluviikko sijoittui 31.-6.6.2019. Silloin valmistimme koko tapahtuman ajaksi kaikki: Pyreet, mehut, kastikkeisiin tarvittavat reduktioliemet, kastikkeiden pohjat, poron kielet, kuivatut raaka-aineet, säilötyt raaka-aineet, makuöljyt, friteeratut raaka-aineet, näkkileivät, ja margarin. Nestemäiset raaka-aineet vakuumoimme päivän tarpeiden kokoisiin pusseihin ja pakastimme. Aamuiset esivalmistelurutiinit oli helppo aloittaa, koska raaka-aineet oli valmiiksi mitoitettu päivän tarpeiden mukaisesti. Menu oli suunniteltu niin, että esivalmisteluprosessi pystyttiin viemään mahdollisimman pitkälle varatulla esivalmisteluviikolla. Illallispäivinä jätimme päivittäisiin valmisteluihin vain komponenttien grillaamisen, kastikkeiden maustamisen, vohvelin ja leivoksen paistamisen ja voin vatkaamisen. Tällöin aikaa jäi muuhun tarpeelliseen kuten koko kaluston ja valmiitten kuljetettavien esivalmisteluiden pakkaamiseen. Esivalmisteluiden aikana käytimme testkichen -viikolla tehtyjä listoja. Niitä olivat esivalmistelulista, excel -resepti ja ohjeet. Alla olevassa kuvassa on listattuna kaikki komponentin (kuva 14), jotka poro annokseen kuuluu.



Kuva. 14 Esivalmistelulista Poron annos.

Esivalmisteluissa edetään yliviivaamalla vaihe vaiheelta. Siten näkee kokonaiskuvan, kuinka paljon on vielä tehtävää kyseisen annoksen käsittelyssä. Tämän avulla pystytään helposti arvioimaan paljon aikaa valmistelut vielä vaativat. Ruoanvalmistuksen tukena esivalmisteluiden aikana oli ennalta tehdyt reseptit (kuva 15.)

Poro (Metsä)		
Kreemi	<i>Kerroin</i>	1,5
Maito	800	1200
Maizena	120	180
Keltuainen	300	450
K.sipulivoi	400	600
Suola	10	15
		0
		0
	<i>Yield</i>	2445

Kuva 15. Excel -resepti poro.

Reseptitaulukot olivat ohjelmoitu valmiiksi ja niihin oli kirjattu tarvittavat raaka-aineet. Taulukon yläpuolella pystyi vaihtaa kertoimen, joka muuttaa tarvittavien raaka-aineiden määrän. Taulukko näyttää myös tuotteen lopullisen painon ja siitä syntyvän hävikin. Tähän kolmanneksi dokumentiksi laadimme vielä reseptin tueksi ohjeet (kuva 16), kuinka esivalmistelu tulee tehdä.

<p>Kevätsipulikreemi Valmista kevätsipulivoi. Sulata voita, laita blenderiin ja lisää kevätsipuli aja sileäksi ja laita kylmään. Kreemi on peruspatipohjaan. Lisää kattilaan keltuaiset, maizena, maito ja suola. Vispaa kokoajan jotta keltuaiset ja maizena kypsy tasaisesti. (Keltuainen kypsyy aina ensin ja tekee padista paksua, mutta maizenankin pitää antaa kypsyä tai muuten lopputulos on jauhoinen). Kun pati on kypsä, vaihda nopeasti viileämpään astiaan ja poraa kevätsipulivoi joukkoon Pamixilla. Laita päälle kontaktikelmu ja kylmään. Kun kreemi on jämähtänyt ja kylmä, sen voi avata yleiskoneessa pyöräyttämällä. Siilaa ja pussita.</p> <p>Sipulikutit Leikkaa kevätsipulit pituussuunnassa kahtia ja kuori varovasti jotta "kupit" pysyvät täydellisinä. Kupit eivät saa olla liian ohuita. Laita kupit vakuumpussiin pikkeliliemen kanssa ja laita pussit rönskään. 60°C ~40min</p> <p>Paahdettu maa-artisokka Pese hyvin. Laita artisokat 10% suolaliemeen yöksi. Kuivaa, pyöritä öljyssä ja suolassa. Paahda 200°C ~20min.</p>
--

Kuva 16. Esivalmistelun selitteet.

Ohjeet laadittiin testkitchen kerroilla puhtaaksi ja vielä varmistettiin, että tapahtuman aikana jokainen työntekijä ymmärtää vaiheet ja tekotavat.

Laadimme kaikista asiakkaista vielä erillisen Excel -taulukon (taulukko 3) Tableonline järjestelmän tuottaman asiakastiedon perusteella, jota päivitimme sen mukaan, kun olimme saaneet kaikki tiedot varauksen tehneestä. Toteutuksen kannalta tärkeitä tietoja kyse-
limme ensin sähköpostin välityksellä ja jos asiakas ei vastannut niin soitimme hänelle. Hyvällä ennakkoinnilla tiesimme etukäteen ketkä tulivat, millä he tulevat ja mitä he syövät sekä juovat.

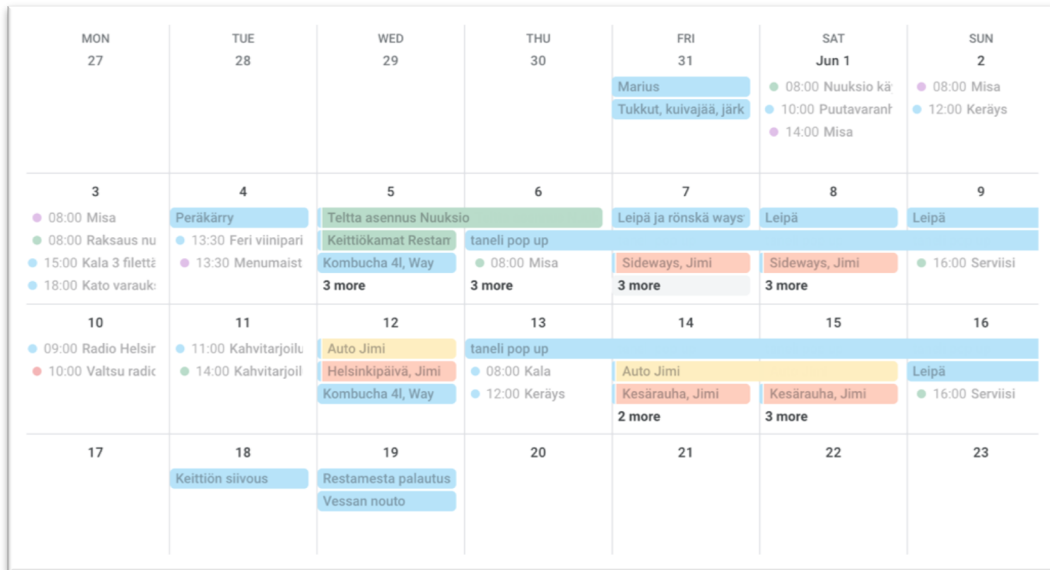
Taulukko 3. Sunnuntain vieraslista.

	Sunnuntai	9.6				
Kommentti	Viinit	alkoholiton	Kuljetus	ruokarajoite		ratkaisu
██████	1	1	2	1x raskaana, ei lihaa		1 x vegan menu maidolla
██████	?	?	0	2		
Haluaa oman pöydän	2	1	1	2x kasvis, 2x lakto-vähä		2 x kasvis
Bloggari	1	1		2x lihaton, siipikarjaton. Maito ja munat ok!		2 x kasvis
Hääpari, oma pöytä?	2	0	2	0		
	2	0	?	0	ei vastaa	

Taulukossa oli listattuna jokainen kattaus päiväkohtaisesti. Kommenttikenttään lisättiin jokin vapaamuotoinen tieto asiakkaasta, kuten viettääkö asiakas hääpäiväänsä tai puhuvatko he suomea. Tällöin pystyimme varautumaan pienellä yllätyksellä tai palvelemaan asiakasta heti englanniksi. Taulukkoon lisättiin tieto siitä mitä he olivat varauksen yhteyteen ilmoittanut juomavalinnoistaan ja ruokavaliosta. Tiedon avulla meidän ei tarvinnut pakata joka päivä mukaan esimerkiksi koko viinivarastoa. Jos asiakkaalla oli ruokarajoitteita, kirjassimme taulukkoon mihin ratkaisuun päädyimme. Taulukossa oli myös tieto siitä, että osallistuvatko he yhteiskuljetukseen. Taulukon avulla pystyttiin myös plaseeraamaan eli sijoittelemaan asiakkaat parhaimmille paikoille.

Näiden listojen avulla saatiin optimoitua ruoan koko valmistusprosessi ja asiakaspalvelu mahdollisimman tasalaatuiseksi, turvallisiksi ja nopeiksi. Ruokatuotantoon liittyvien listo-

jen lisäksi käytössä oli päivä-, viikko- (kuva 17), sekä kuukausikohtaiset aikataulusuunnitelmat. Suunnitelmiin laadittiin eri tehtäviä ja niiden aikarajat. Päivän tehtäviä pyrittiin delegoimaan työntekijöille optimaalisimmalla tavalla, jotta saataisiin tehokkain tulos työstä. Työntekijöiden osaaminen tuli tunnistaa ja kohdentaa juuri hänelle sellainen tehtävä, josta suoriutuisi parhaiten ja mikä oli juuri silloin ajankäytön optimoinnin kannalta järkevintä. Projektipäällikölle jää aikaa keskittyä koko toteutuksen kannalta tärkeimpiin sekä kriittisempiin tehtäviin, jos hän on delegoinut tehtävät, kuten leipien nouto tai puuttuvien raaka-aineiden hakemisen työntekijälle.



Kuva 17. Viikoittaiset tehtävät kalenterista.

Tehtävien kalenterointi auttoi hahmottamaan viikon kokonaiskuvaava. Värikoodit helpottivat tunnistamaan tehtävästä sen sijainnin, kellonajan ja mitä ylipäättänsä piti hakea mistä sekä mihin mennessä. Sinisellä värillä kuvattiin ravintolan kuluvia toimenpiteitä, kuten esimerkiksi raaka-aineen noutaminen ja kuka työntekijä oli käytettävissä sinä hetkenä. Punainen väri kertoi siitä, että kyseinen työntekijä ei ole käytettävissä ja onko hänellä auto käytössä. Vihreällä värillä vuorostaan kerrottiin mitä rakennettavia toimenpiteitä oli tapahtumapaikalla, kuten keittiölaitteiden ja katosten asennus. Päiväkohtaisia tehtäviä oli jokaiselle päivälle lisää, kuten esivalmisteluita, villiyrtytien kerääminen, menun maistaminen ja vuokratavien asioiden palautus.

5.2 Pop up -ravintolan onnistuminen

Pääsimme Pekko Vasantolan kanssa Radio Helsingin aamun lähetykseen puhumaan kokonaisuudesta lyhyesti. Yhteistyökumppanimme Solvalla osoitti kiinnostuksen ja halusivat jatkaa yhteistyötä seuraavana vuonna. Myös säät olivat täydelliset. Hellettä oli koko ajan, mutta pieni tuuli viilensi mukavasti sekä piti hyönteisiä loitolla. Suuren kysynnän vuoksi avasimme lisäkattauksen tiistaina 11.6 torstaille 13.6. Nostimme illallislipun hinnaksi 150 €. ”Lisäsimme” menuun vohveliannoksen, jota olimme tarjoilleet silloin kun ehdimme. Kattauksen kestoksi arvioimme 2,5 tuntia. Lisäkattaus täyttyi keskiviikkona melkein täyteen. Lukitsimme loput paikat ja kutsuimme illalliselle syömään City -lehden toimittajan sekä kaksi bloggaria.

Nielu2019 konseptia pyydettiin mukaan Bassline Festivaaleille. Bassline Festivaali järjestettiin Helsingissä kymmenettä vuotta putkeen. Bassline Festival painotti tänä vuonna ruokatarjontaan. Festivaaleille järjestettiin Katariinankadulle First Bite -ruokakatu, jossa oli pitkä pöytä ja alkoholitarjontaa. Ruokakadulla mukana oli meidän lisäksi myymässä bravuureitaan Hella Food, Gohan, Plein, Bull&Firm ja Supermarket Bistro by Teemu Laurell. Tapahtuma ajankohta sijoittui klo 17.00 – 23.00. Saimme järjestettyä paikalle pop up-ravintolassa olleet pöydät sekä räätälöimme menun soveltumaan tapahtumaan. Tarjoilimme annokset puutarhan ja jälkiruoka kallion. Ruokamyymiä oli meidän lisäksi useampi, siksi varauduimme vain 100 annokseen. Tapahtumajärjestäjältä oli toivomus, että annokset hinnoiteltaisiin alle 10 eurolla. Henkilökunta koostui itsestäni ja Nicosta. Radiossa kuvailtiin First Bite -ruokakadun myyjä kuvailtiin ”tämän hetken kiinnostavimmat ravintolailmiöksi”.

Kyselyitä yhteistöistä sekä seuraavista pop up -ravintoloista saatiin, sekä pääsin esittämään toteutusta koulussa sekä Hella Food -projektin oppilaille.

5.2.1 Palautteet

Pop up -ravintola onnistui lähes täydellisesti menun toteutuksen ja elämyksen luomisen osalta. Ravintolan onnistumista määrittelikin hyvin pitkälti huolellinen suunnittelu sekä toteutuksen aikana delegoidut tehtävät olivat optimoituja ja tavoitteet realistisia.

Ravintola sai Tableonlinen kaikilta osa-alueilta täydellisen arvion. Annokset, ryhmykset, miljöö, juomat ja asiakaspalvelu voidaan tulkita ensiluokkaiseksi. Tableonline palautteet keräsivät täydet viisi tähteä. Alla listattuna muutama palaute mitä asiakkaat olivat kirjoittaneet Tableonlineen ja Facebookiin:

”Espoon paras ravintola, ehkä jopa yksi suomen parhaista! Ainakin suomalaisin, matkimatta ketään.”

(Arto Sivonen Facebook -päivitys 8.6.2019)

”OK. I Just witnessed the most awesome food experience ever made in Finland.”

(Kalle Kaskinen Instagram -päivitys. 15.6.2019)

”Tuli myös tippa linssiin, kun miettii että miten Sås:in poikia ja Nielua voisi kehua tarpeeksi! Aivan mahtavaa antaumuksellisuutta ja minkä vaivan olivat nähneet muiden hyvinvoinnin ja kokemuksen eteen. Olosuhteet eivät mitenkään vastanneet ammattikeittiötä, mutta ruoka; se oli taivaallista. Monesta Michelin-ravintolasta ei saa tämän tasoista ruokaa, vaikka olosuhteet niissä ovat aivan eri luokkaa. Erityismaininta täytyy antaa vielä kastikkeista. Jokaisen ruokalajin kastikkeet oli todella täyteläisen vivahteikkaita ja herkullista leipää tuli sen johdosta syötyä tarpeettoman paljon :)”

(Late Tableonline.fi.a 17.6.2019.)

”Ainutlaatuinen kokemus luonnon helmassa. Edes haastavat sääolosuhteet eivät haitanneet, illallinen vedettiin ammattilaisin ottein loppuun saakka. Jokainen ruokalaji oli viimeistä yksityiskohtaa myöten mietitty teemaan sopivaksi, ja maut ylittivät odotukset. Toivottavasti vastaavalaisista pop up -illallisista saadaan nauttia jatkossakin!”

(Kaisa Tableonline.fi.a14.6.2019)

Varsinaisesti meillä ei ollut palautteen keräämiselle mitään muuta suunnitelmaa, kuin keraaliharjoituskattauksella toivottu palaute toimivuudesta. Palautetta saimme illallisten aikana asiakkailta sekä henkilökuntamme antoi rakentavaa kommenttia ja kehitysideoita toteutuksen aikana.

5.2.2 Onnistuminen taloudellisesti

Pop ei onnistunut taloudellisesti suunnitelmista huolimatta. Ravintolan järjestäminen kokonaisuudessaan osoittautui kalliimmaksi kuin alustavassa budjetissa osasimme arvioida. Suurin suunnitelmien muutos tapahtui, kun ravintolan kapasiteetti laskimme viidellä paikalla. Ravintolasalin paikan muuttumisen takia salin pinta-ala pieneni ja asetti turvallisuusriskin, koska istumapaikkoja oli lähempänä kallion kielekettä. Halusimme, että jokainen istumapaikka on turvallinen eikä istujan tarvitsisi istua selkä kielekkeen ”pudotusta” päin. Tämän takia emme saavuttaneet tarvittavaa asiakasmäärää mitä alkuperäiseen suunnitelmaan oli mietitty.

Oletetaan, että kaikki paikat olisivat myyty loppuun, niin viiden istumapaikan vähentymisen aiheutti noin. 60 asiakkaan kokonaismenetyksen. Myös maksaville asiakkaille järjestettiin viitenä päivänä kattauksia kuuden sijasta. Yksi kattaus jouduttiin järjestämään ns. "kenraaliharjoituksena", koska Nielu2019 tapahtuman avajaiset menivät päällekkäin kyseisenä päivänä. Paikalle loppujen lopuksi kutsuttiin muutama alan asiantuntija kommentoimaan illallisten kokonaisuutta. Tämä tiputti myös maksavien "potentiaalisten asiakkaiden" määrää vielä 40 hengellä. Lopuksi vielä maksavien asiakkaiden määrästä vähennettiin osallistuvien yhteistyökumppaneiden -illalliset. Tämä tiputti taas maksavien asiakkaiden määrästä vielä 10 henkeä. Eli yhteensä arvioiltaa noin. 100 maksavaa asiakasta menetettiin.

Bassline Festivaalin toteutuksen osalta saimme loppujen lopuksi korvattua myynneilläämme vain raaka-aineet. Vaikka tapahtumajärjestäjä ei vaatinut ruokatoimijoilta maksua myyntipaikoista, jäätin silti pakkasen puolelle myynneissä.

6 Pohdintaa tuotoksesta, kehitysideoista ja opinnäytetyön kirjoittamisesta

Vastasiko toteutus suunnitelmia? Valitsin tähän lukuun pohdittavaksi kolme osa-aluetta: aikataulu, ruokatuotanto ja elämyksellinen onnistuminen. Kappaleessa 6.1 Breaking point pohditaan mitkä aiheuttivat taloudellisen epäonnistumisen sekä perustellaan mikä taloudellinen ratkaisu olisi johtanut parempaan tulokseen. Luku jatkuu pohtimaan toteutukselle muita kehitysideoita. Viimeisessä kappaleessa puidaan ajatuksiani opinnäytetyön kirjoittamisen haasteista.

Aikataulusuunnitelma voidaan tulkita onnistuneeksi, koska suunniteluun asetetut tavoitteet ja tehtävät saatiin toteutettua. Moniosainen kokonaisuus kuitenkin aiheutti ”läheltä piti” -tilanteita tehtävien saavuttamiseksi. Aikaa olin antanut ravintolan suunnitteluun rutkaasti, koska se järjestettiin ensimmäistä kertaa tällä mallilla. Tilanteet muuttuvat ja täytyi koko ajan olla tasalla siitä missä mennään ja onko kokonaisuus halutulla tasolla. Suunnitteluun kului niin paljon aikaa, että mitään muuta ulkopuolista asiaa ei voinut sopia. Toteutuksen aikana koin, että jos jokin tehtävistä tai asioista kaatuu/myöhästyy tai puuttuu, korttitalo hajoaisi ja koko toteutus epäonnistuisi. Mitä pidemmälle toteutusta mentiin, sitä kiireämmäksi päivät menivät. Illallispäivinä aikataulu noudattaminen oli todella tärkeää, koska päivä koostui lukuisista tehtävistä ja unelle ei jäänyt tarpeeksi aikaa. Kiireys ja lievä stressi vaikutti psyykkisesti mieleen negatiivisella tavalla. Kävimme pienistäkin asioista kovilla kierroksilla ja saatoimme osoittaa mieltämme tiuskimalla toisille. Onnistuminen tunne kuitenkin rauhoitti tilannetta ja säilytimme ravintolaorganisaation kanssa hyvän ilmapiirin toteutuksen aikana.

Ruokatuotannollisesti koin, että onnistuimme parhaiten. Annokset oli suunniteltu niin huolellisesti, että virheitä ei tullut ja ne pysyivät tasalaatuisena koko tapahtuman ajan. Pakkaukset pitivät, mitään ei unohtunut ja annokset pystyttiin tarjoilla halutulla tavalla oikein rytmitettyä. Esivalmisteluviikko antoi hyvän pohjan illallisille, koska suurin työ oli raaka-ainneiden käsittelyssä jo tehty. Paikanpäälle rakennettu keittiö oli suunniteltu toimivaksi ja henkilökunnan askelmerkit sujuivat mallikkaasti ilman turhaa sähläystä. Henkilökunta oli ammattitaitoista ja heille oli delegoitu tehtävät selkeästi. Illalliset toimivat keittiön osalta todella hyvin olosuhteisiin nähden.

Onnistuminen elämyksellisellä tasolla oli kuitenkin ravintolan kannalta tärkein mittari. Onnistuimme luomaan kokonaisuuden, mitä tietääkseni aikaisemmin suomessa ei olla koekeltu. Palautteet mitä saimme, oli niin positiivista, että en muista kuulleeni mitään negatiivista koskien illallisia tai palvelua. Kokemus oli asiakkaille niin voimakas, että saimme

muutamit suosionosoitukset taputuksien kera illallisten jälkeen. Asiakaspalvelu oli meidän yksi avaimistamme lopputulokseen. Asiakas oli käytännössä koko ajan kontaktissa palveluntarjoajan kanssa. Aluksi olin yhteydessä asiakkaaseen varauksen aikana, olin heitä vastassa tapahtumapaikalla, valmistin ruoan heidän läheisyydessä, vein annoksen sekä presentoin sen (jos vain ehdin omalta työpisteeltäni), ja lopuksi jäin vielä juttelemaan asiakkaiden kanssa.

6.1 Breaking point

Kuten edellisessä luvussa ilmeni, että ravintolan taloudellinen onnistuminen kaatui heikkoon budjettisuunnitelmaan. Tavoitteena oli päästä nollatulokseen, mutta ravintolan sekä koko tapahtuman kustannukset olivat liian suuret. Tähän vaikutti myös heikko ja huolimaton linjaus ravintolan asiakaskapasiteetista. Suunnittelun alussa jäi mielikuva siitä, että ravintola tuottaisi tarpeeksi, vaikka kaikki kattaukset eivät olisi myyty loppuun. Lopullinen asiakaskapasiteetti luetettiin vasta, kun ravintolasalin pöydät ja tuolit saatiin tasapainoteltua maaston mukaisesti. Yhteen kattaukseen mahtui maksimissaan 16 henkilöä, mutta kun pöydät ja tuolit oli aseteltu omille paikoille, jäi ns. tyhjiä paikkoja käyttämättä, toki riippuen millaisissa seurueissa asiakkaat tulivat. Pienet seurueet ja pariskunnat saattoivat istua samassa pöydässä, mutta mitään seuruetta ei voitu hajottaa, niin että joku istuisi tuntemattomien kanssa yksin. Tällöin osassa kattauksissa oli vain 13 asiakasta. Budjettisuunnitelmassa ei myöskään huomioitu yhteistyökumppaneille illallisiin tarjottuja paikkoja. Jouduin myös tarjoamaan paikkoja myös tahoille, jolta piti lainata/ostaa pakollisia asioita ravintolan toteutuksen onnistumisen kannalta. Yllättäviä ostojaakin tuli, kuten muun muassa testkitchen -päivillä leikkiminen nestemäisen typen sekä kuiva jään kanssa. Jouduimme loppujen lopuksi ostamaan paikalle pakastimen. Myös ylimääräisten katteiden ja lasien vuokraaminen aiheutti kustannuksia. Jouduimme vuokraamaan Jubilee astiavuokraamosta kahdeksi viikoksi kaksinkertaiset lasit ja karahvit, koska emme päässeetkään yhteistyökumppanimme tiloihin tiskaamaan niitä kattausten välissä. Ikeaan, Hongkongiin ja K-rautaan tuli myös kulutettua yli 1000 € ravintolasalin muun muassa ravintolasalin rakenteihin, työkaluihin, villteihin, pakastimeen ja muihin pakollisiin asioihin.

Osallisuus tapahtuman järjestäjänä minun oli vastuulla, että ravintolasali tulee valmiiksi kriteerien mukaisesti. Jouduin kuitenkin osallistumaan rakennustyöhön sekä hankkimaan tarvittavaa materiaalia sellaisella hetkellä, kun minun olisi pitänyt olla tekemässä ravintolan ruoan esivalmisteluita. Jouduin käyttämään kallista työvoimaa esivalmisteluihin, jotka minun olisi pitänyt suunnitelmien mukaan tehdä. Onneksi menu oli suunniteltu helpoksi sekä ja testkitchen kerroilla oli laadittu tarkat ja selkeät ohjeet sen valmistukseen. Aliarvioimme työntekijöiden toteutuneet tunnit suunnitelmassa. Alustavan suunnitelman mu-

kaan kahden työntekijän työpäivän pituus oli tarkoitus olla illallispäivinä noin. 8-10 tuntia. Työpäivät venyivät kuitenkin yli 15 tuntiseksi. Kahden työntekijän tutilaskutus hinta oli 24-27 e/h. Kalliita laskutettavia tunteja tuli siis odotettua enemmän.

Selvää oli se, että tapahtuman aloituskustannukset olivat liian suuret siihen nähden, kuinka monta illallista järjestettiin. Toteutuneella mallilla Breaking point eli nollatuloksella olisi saavutettu, jos illallislippujen hinta olisi ollut 114 € (liite 2. Breaking point -laskelmat). 100 € illallislipun hinnalla olisi pitänyt järjestää kahdeksana viikonloppuna, että olisimme saaneet ravintolan kaikki kustannukset katettua, mukaan lukien aloituskustannukset.

Paras malli illallisten järjestämisessä olisi ollut kuitenkin illallislipun hinnan nostaminen, koska tämä ei aiheuta muita kustannuksia. Jos asiakaskapasiteetti olisi pysynyt 20, se olisi aiheuttaneet lisäkustannuksia astiavuokrauksesta sekä raaka-aineissa. Olisi myös tarvinnut järjestää tarjoiluun myös muitakin astioita ja välineitä. Myös kapasiteetin nostaminen olisi aiheuttanut lisää työtä esivalmisteluissa, katteiden tiskaamisessa kattausten välissä sekä asiakaskontaktoinnissa. Täten myös riski tasalaatuisuuden heikentymiselle olisi kasvanut annosten nostamisen aikana. Koimme, että pienemmän ”intiimimmän” kattausten järjestämisessä on turvallisempia ja helpompia mahdollisuuksia saada parempi kokemus ruoasta ja palvelusta. Palveluntarjoajana on myös mukavampi käsitellä pienempää seuruetta, tällöin jokainen asiakas saa paremmin ja henkilökohtaisemman kokemuksen.

6.2 Kehitysideoita

Opinnäytetyön produktin purkaminen tekstiksi todisti taas sen, että vaikka kuinka paljon aikaa antaa projektin suunnitteluun, niin mikään ei ole täydellistä. Aina löytyy kohtia missä voi parantaa.

Catering -keikoilta opittu ongelmanratkaisu kyky helpotti asennoitumaan vastoinkäymisiin produktin aikana. Toteutuksen aikana ymmärsi, miksi kukaan ei ole vastaavaa kokonaisuutta aikaisemmin tehnyt. Projekti sisälsi niin paljon/liikaa ”roudaamista” ja kellon perässä juoksemista. Pitkät työpäivät eivät tulleet yllätyksenä, mutta siihen lisätään helteet, työntekijöiden ”jaksamisen” takaaminen ja ylipäättänsä koko kokonaisuuden laadun varmistaminen. En edes halua miettiä mitä olisimme tehneet, jos ensimmäisen viikonlopun aikana olisi satanut vettä. Projekti olisi voinut kaatua myös meistä riippumattomista syistä. Mutta riskin halusin ottaa.

Yksi kehitysideoista olisi, että tuotantotilojen sijainti lähempänä tapahtumapaikka. Tuotantotilat sijaitsivat yli 30 minuutin ajomatkan päässä. Tässä ei varsinaisesti raaka-aineiden kylmäketju ei ole vaarassa, mutta kahdella ajoneuvolla pitkät ajot ja etäisyydet pitkässä juoksussa koituvat kustannukseksi. Myös huolellinen pakkaaminen ja purkaminen vei aikaa. Toisaalta se oli varmasti lähin esivalmistelukeittiö mikä vastaisi meidän tarpeitamme budjettimme nähden. Jos tuotantotilat olisi ollut lähempänä tapahtumapaikkaa olisin uskonut, että vuorokaudessa olisi ollut mahdollista järjestää kolme kattausta tai ainakin keksiä asiakaskierrolle malli, mikä olisi mahdollistanut sen, että asiakkaita olisi voinut ottaa vuorokaudessa enemmän.

Toisena kehitysideoana olisi rohkeampi hinnoittelu. Kuvailinkin edellisessä kappaleessa, että jos olisimme nostaneet hintaa edes hiukan, niin olisimme voineet kattaa kaikki kulut illallislipuilla. Siinä kiireessä ei ehkä tajunnut illallisten ”elämyksellistä” -arvoa ennen kuin näkee itse kokonaisuuden. Palautteidenkin perusteella hinta olisi voinut olla vaikka 200 euroa.

Kolmantena kehitysideoana olisi karsia kaikki ylimääräinen ja keskittyä yhteen osa-alueeseen. Tarkoitan tällä opinnäytetyöstäni rajattua aihetta: Nielu2019 -tapahtuman järjestämistä ja koordinoitua. Itse tapahtuman järjestäminen sisälsi paljon suunnittelua, aikaa ja aiheutti myös epäselvyyksiä työnjaossa tapahtuman aikana. Myös Nielu -nimi ei ehkä viittanut tarpeeksi illallisiin. Illalliskonseptille olisi ehkä pitänyt keksiä oma nimi. Hyvänä esimerkkinä oli esiintyminen Bassline festivaaleilla. Myimme ikkunasta pienempää menua ja luonnollisesti kaikilla tapahtumaan osallistuneilla tahoilla oli ravintolansa nimi esillä. Esiintymme nimellä Nielu ja se ehkä aiheutti hieman ihmettelyä. Koen silti, että osallistuminen tapahtumaan oli arvokasta ja sitä ei mitattu rahassa. Taiteen, ruoan ja tieteen yhdistäminen on loistava idea, mutta pienen organisaation ja budjetin puolesta ravintolan irtauttaminen omaksi erilliseksi projektiksi olisi ajankäytöllisesti viisainta. Aikaa ja kustannuksia kului sellaiseen tuotokseen, joka ei edistänyt liiketoimintaa. Irtauttaminen olisi mahdollistanut varmasti taloudellisen voiton, mutta samalla se olisi myös vähentänyt ravintolan lisäarvoa, ehkä. Rajasin työstäni aiheen markkinoinnin toteutuksen, mutta haluan kuitenkin muuttamalla sanalla avata asiaa, koska viittaaan sillä kolmanteen kehitysideoaan. Markkinoinnin toteuttaminen jäi vajavaiseksi, vaikka meillä oli paljon potentiaalista (ajalla ja vaivalla hankittua) materiaalia sen tuottamiselle. Illalliset myivät itse itsensä, mutta koin, että koko tapahtuman tavoittaminen ja toteutuneella markkinointisuunnitelmalla jäi ns. kesken. Palkkasimme siihen ”vastuuhenkilön” hoitamaan somea: päivitysten aikataulutusta ja niiden tekstejä. Emme olleet tyytyväisiä hänen tuotoksiinsa ja jouduimme käyttämään kallisarvoista aikaa korjauksiin ja rakentaa uusi ”markkinointisuunnitelma” kesken toteutuksen.

Tämä luonnollisesti vei aikaa kriittisellä hetkellä. Tietenkään häntä ei voinut syyttää epäonnistumisesta kokonaan, koska meidän vaatima työ ja siihen käytettävä aika ei välttämättä vastannut hänen odotuksiaan tai korvausta. Tästä ei kuitenkaan ehditty toteutuksen aikana puhua. Ehkä meidän suunnitelmamme ja visiot eivät olleet tarpeeksi realistisia. Ensi kerralla pitäisi kohdentaa budjettia mainostoimistoon/tuottajaan, jolle olisi voinut taa-kan huoletta antaa.

Yhteenvetona: Kavenna, anna suunnitelman elää, ole rohkeampi ja keskity olennaiseen.

6.3 Opinnäytetyön kirjoittaminen

Kirjoitustyö taas tuotti hieman ongelmia aluksi. Pääsinkin vasta vauhtiin päättämällä, että oksennan koko produktin ensin paperille ja jäsentelen kirjoittamani materiaalit suunnitteluun, toteutukseen ja onnistumiseen. Tämän jälkeen oli helpompi aloittaa tietoperustan lähdekirjallisuuden valitseminen ja kirjoittaminen. Vaikka ensin kirjoitin produktin toteutuksen, löytyi siihen yllättäen yhtäläisyydet lähdekirjallisuuden kanssa. Produktiin aikana kerätty aineiston laatu olisi varmasti ollut parempi, jos olisin tiennyt/tutustunut tietoperustan materiaaliin etukäteen, koska kirjoitin ensin produktin ja vasta sen jälkeen syvennyin tietoperustan käsitteisiin. Olisi ollut selkeämpää kirjoittaa ensin tietoperusta ja sitten verratta produktia tietoperustan käsitteisiin.

Kirjoitustyö helpottui, kun oivalsin että opinnäytetyön tekstin sekä sisällön täytyy ymmärtää myös ne ihmiset, jotka eivät ole ravintola-alalla. Omalle tekstille sumentui ja huomasin, että kirjoitin tekstiä lähinnä siksi, että tekstiä täytyy vain olla jokaisessa kappaleessa tietty määrä. Kirjoitustyön suunta muuttui ja sain tekstiin asiasisältöä ns. perustelemalla käsitteitä, jotka ovat ravintola-alalla työskentelevälle itsestään selvyyksiä. Turhaa aikaa kului myös kirjoituksen aikana jatkuvaan tekstin korjaamiseen. Tein pitkiä päiviä ja tekstin tason luominen ei enää ollut laadukasta illalla, mutta päätin silti kirjottaa, koska tunteja päivässä riitti. Seuraavana päivänä jouduin kirjoittamaan asioita uudestaan, koska tekstin laatu vaihteli kappaleissa. Tämä toistui useasti. Omasta mielestäni en ole vieläkaan tyytyväinen omaan artikulointiin. Työ piti saada valmiiksi ja siirtyä seuraaviin asioihin valmistumisen kannalta.

illallisten järjestämiseen liittyy niin monta aihetta, jota olisi voinut käsitellä syvemmin. Esi-merkiksi pelkästään menun toteutus ja elämyksellinen tuottaminen tai tapahtuman järjestäminen sekä markkinointi käsitteenä, olisi varmasti kelvannut työn aiheiksi. Palvelukulttuuria olisi voinut myös avata ja kirjoittaa enemmän. Opinnäytetyössäni käydään mielestäni valittuja aiheita vain pinnallisesti läpi. Paljon jäi aiheita kertomatta.

Koin, että pop up -ravintola oli auki liian lyhyen ajan (toisaalta olisiko sitä edes jaksanut pitempään tällä mallilla?). Se olisi voinut tavoittaa enemmän näkyvyyttä varmasti myös kansainvälisellä tasolla. Kyselyitä yhteistyöstä sekä seuraavista pop upeista on tullut taiseen tahtiin. Voiko sanoa, että ravintolan perustaminen niin ikään myös edisti suomen ravintola-alaa tuomalla ainutlaatuinen konsepti käytäntöön, mitä varmasti monet alalla olevat ovat miettineet. Yhteenvetona tulevalle palveluntarjoajalle on, että jos haluat harrastella, niin tässä sinulle malli, mutta jos haluat tehdä siitä kannattavaa ja järkevää liiketoimintaa, tee se kevyemmällä mallilla. Muistettavaa myös on, että pop up-ravintolan toiminnan ydin ajatuksista ei välttämättä ole tehdä rahaa vaan kokeilla konseptia/idea ja viedä se ehkä käytäntöön myöhemmin.

Jos jotain tässä vielä kiitetään, niin iso kiitos yhteistyökumppaneille ja ystäväilleni Pekolle ja Nicolle, taiteilijoille sekä ravintolan henkilökunnalle ja asiakkaille. Varmaan tulen tekemään tämän joskus hiotulla mallilla tämän kokemuksen ja työn pohjalta.

Lähteet

Finlex.fi. a Elintarvikelaki. Luettavissa: <https://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2006/20060023#L1P6>. Luettu: 28.10.2019.

Finlex.fi. b Työturvallisuuslaki. Luettavissa: <https://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2002/20020738>. Luettu: 1.10.2019.

Huhtakangas, P. 2008. Suurkeittiösuunnittelu vaatii yhteistyötä ja erikoisosaamista. Luettavissa: <http://kehittyvaelintarvike.fi/teemajutut/28-suurkeittiosuunnittelu-vaatii-yhteistyota-ja-erikoisosaamista>. Luettu: 28.10.2019.

§

Lampi, R., Laurila, A. & Pekkala M. 2014. Ruokapalvelut työnä. Sanoma pro Oy. Helsinki.

Mäntyneva X. 2019. Hallittu projekti. Helsingin seudun kauppakamari / Helsingin Kamari Oy. Helsinki.

Proha Oy 2016. Projektin päättäminen. Luettavissa: <https://projektipomo.com/tag/projektin-paattaminen/> Luettu: 30.10.2019.

Pyötilä, R. & Mäkivaara, J. 1993. Ruokatuotanto 1. Restamark. Uusikaupunki.

Ravitsemuspassi 2015. Yleisimmät ruokavaliot. Luettavissa: <http://www.ravitsemuspassi.fi/valmennus.php?k=219613>. Luettu 20.8.2019.

Ruokavirasto 2019a. Elintarvikealan toiminta. Luettavissa: https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yritykset/elintarvikeala/toiminnan-aloittaminen/elintarvikehuoneistot/toiminnasta-ilmoittaminen_taulukko.pdf Luettu: 29.10.2019.

Ruokavirasto 2019b. Pop-up -ravintolatoiminta. Luettavissa: <https://www.ruokavirasto.fi/henkiloasiakkaat/tietoa-elintarvikkeista/elintarvikealan-toiminta-yksityishenkilona/pop-up--ravintolatoiminta/>. Luettu: 8.7.2019.

Ruokavirasto 2017. Lautasmalli. Luettavissa: <https://www.ruokavirasto.fi/teemat/terveyttaedistava-ruokavalio/ravitsemus--ja-ruokasuositukset/lautasmalli/> Luettu: 16.9.2019.

Sivonen, S., Työppönen, K. 2006. Ruokapalvelujen toimintajärjestelmä. Efeko Oy. Helsinki.

Suomen Riskienhallintayhdistys 2019. Nelikenttäanalyysi – SWOT. Luettavissa: <https://www.pk-rh.fi/tools/swot.html> Luettu: 30.10.2019.

Tableonline 2019a. Nielu2019 arvostelut. Luettavissa: <https://www.tableonline.fi/en/es-poo/nielu-pop-up-illalliset/963#reviews>. Luettu: 6.7.2019.

Tableonline 2019b. Nielu2019 Varausvahvistus. Luettavissa: <https://www.tableonline.fi/en/es-poo/nielu-pop-up-illalliset/963/book>. Luettu: 6.7.2019.

Taskinen 2017. Ammattikeittiöiden ruokatuotantoprosessit. Mikkelin Ammattikorkeakoulu. Interkopio Oy. Helsinki.

Työsuojelu.fi 2019. Koneet ja työvälineet. Luettavissa: <https://www.tyosuojelu.fi/tyoolot/koneet-ja-tyovalineet>. Luettu: 1.10.2019.

Korpela, P. 2019. 19.11.2018 Ylitarkastaja. Elintarviketurvallisuusvirasto. Haastattelu. Helsinki.

Valvira 2015. Anniskelu. Luettavissa: <https://www.valvira.fi/alkoholi/anniskelu>
Luettu 8.7.2019.

Vero.fi. 2019. Pop up -ravintola. Luettavissa: <https://www.vero.fi/henkiloasiakkaat/vero-kortti-ja-veroilmoitus/tulot/ansiotulot/jakamistalous/pop-up--ravintola/>. Luettu 17.7.2019

Viirkorpi, P. 2000. Onnistunut projekti. Suomen kuntaliitto. Luettavissa: <file:///Users/Valterstrom/Desktop/Oppari/Taulukot%20ja%20liitteet.%20/p071005095633P.pdf> Luettu: 30.10.2019

Liitteet

Liite 1. Kuvat



Kuva 1. Restaurant Helsinki. Instagram 13.6.2019

Nico viimeistelemässä pöytää ja vasemmalla kuvassa annos Porkkana. Porkkana tarjottiin Savisiskojen käsin tekemästä savilautasesta. Pöydässä Way Bakery & Wine bar:in hapanjuurileipää.



Kuva 2. Helsinki Restaurants. Instagram 13.6.2019

Muutamia värikkäitä viineja ja mehuja.



Kuva 3. Ensimmäinen kattaus. Lauri Tujula 2019



Kuva 4. Pöytä. Tanja Instagram, 2019

Ravintolasalin pöydät olivat taiteilijoiden kauniin kädenjäljen tuotoksia. Pöydän runko oli aito puunjuurakko, joka oli käännetty ylösalaisin ja päällä lasia. Jokainen pöytä tasapaino-
teltiin maaston mukaisesti.



Kuva 5. Keittiö. Lauri Tujula 2019

Kenraaliharjoituksen kattauksesta tuli kiire, koska kastikkeet ja muut täytyi maustaa ja komponentteja ei ollut ehditty järjestää paikoilleen. Kaikki sujui silti hyvin ja annokset tulivat ajallaan. Työskentely miljöö oli 5/5.



Kuva 6. Tarjoilua. Lauri Tujula 2019

Nico kaataa kastikkeen asiakkaan edessä ja esittelee annoksen.



Kuva 7. Serviisi. Lauri Tujula 2019

Jälkimäisessä kattauksessa aurinko laski ja helle helpotti. Oli mukavan rauhallista ja kaunista lukuun ottamatta hyttysiä. Kuvassa Nico jakaa ohjeita salihenkilökunnalle.



Kuva 8. Ravintolasali. Lauri Tujula 2019

Ravintolasali oli rakennettu pienen kallion päälle metsään. Varauduimme sateeseen ripustamalla pienet katokset. Ravintola Sali oli yksi Nielu2019 tapahtuman installaatiosta. Niitä pystyi tulla ihastelemaan illallisten ulkopuolella.



Kuva 9. "Luukkumies" Taneli. Helsinki Restaurants 13.6.2019)

Taneli vastasi annosten nostamisesta ja, että huumoria oli jokaisella kattauksella. Hyvä henkilökunta oli kulmakiviä koko illallisten järjestämisessä.



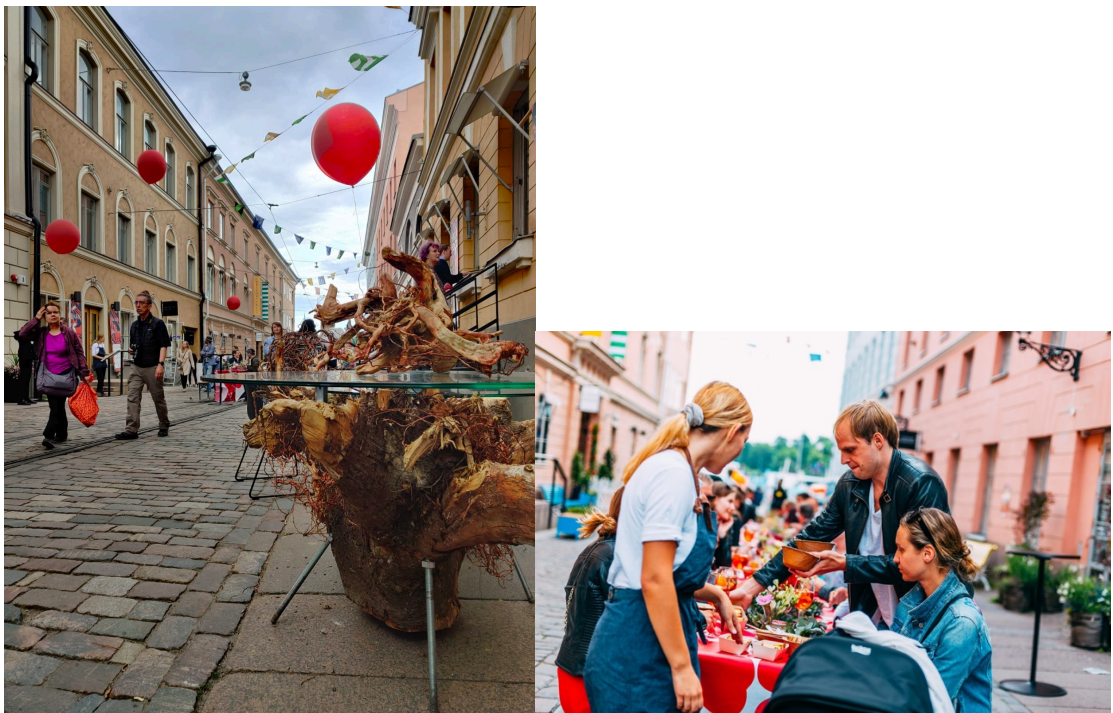
Kuva 10. Bassline festival. Vimugraphy 2019

Bassline festivaaleilla tarjottiin viiniä suoraan ikkunoista sisäpihalle.



Kuva 11. Bassline Festival First Bite -ruokakatu. Nico Österberg 2019

Plein ja Nielu “myyntikojut”.



Kuva 12. Bassline festival First Bite -ruokakatu. Vimugraphy 2019

Katariinan kadulla First bite -ruokakadulla oli yksi pitkä ruokailupöytä ja kadun liikkeiden ikkunoista myytiin pieniä annoksia. Toimme myös kaksi Nielussa esiintynyttä pöytää paikalle.



Kuva 13. Bassline festival Valkoinen Sali. Vimugraphy 2019

Illalla jatkoiltiin Valkoisessa Salissa.



(Kuva 14. Bassline festival. Vintage myyjäiset. Vimugraphy 2019

Bassline festivaaleilla myytiin vintage vaatteita, taidetta, viiniä , ruokaa ja soitettiin musiikkia kolmesta eri paikasta. Stadin hienoin kaupunki festivaali ja vielä täysin ilmainen!

Liite 2. Breaking point -laskelmat

Olisiko sitten tällä mallilla voitu saada illalliset kannattavaksi ilman, että ruokailusalin kapasiteettia tai illallisen hintaa olisi nostettu. Maksaville asiakkaille todellisuudessa järjestettiin kahden viikonlopun aikana 11 illallista hintaan 100 €. Niistä yksi oli lisäkattaus hinnalla 150€. Olettaen, kenraaliharjoitusta ja lisäkattausta ei järjestettäisiin, niin yhteen **viikkoon saadaan 6 kattausta**.

Lasken kuinka monta kattausta olisi tullut järjestää, että kaikki kustannukset olisi saanut katettua. Laskuissa on käytetty ilma arvolisäveroa sisältäviä todenmukaisia lukuja.

Valitsin muutamat kustannukset, josta lasken arvioidut vakioluvut viikoittaisille kustannuksille.

- **Aloituskustannukset:** Testkitchen, hankinnat, bussifirma, alkoholi, sähköt, rakenteet,
- **Työntekijäkustannukset:** Tuntihinta/ toteutunut tunti
- **Raaka-ainekustannukset.**

Alla on laskettu kuinka monta viikkoa illallisia olisi pitänyt järjestää, että tapahtuma olisi ollut kannattava.

Työntekijöiden palkat:

Palkkaa maksettiin tuntikohtaisesti kahdelle henkilölle. Heidän tuntilaskutushintansa oli 24 – 27 € välillä. Käytän laskemisessa keskiarvoa 25,5 €. Kahdella muulla työntekijällä oli sovittu kiinteä 1000 € / kk. Toiselle maksetaan yhdestä ja toiselle kahdesta kuukaudesta. Työntekijöiden palkat siis ovat 2 x 25,5€ toteutunut tunti sekä 3000€ kiinteää palkkaa.

Työaika:

Viikolla 23 Esivalmisteluihin käytettiin kolmena päivänä työntekijää ja hänellä kului kahdeksan tuntia vuorokaudessa. Viikolla 23 illallisiin käytettiin kahta työntekijää ja heihin kului noin. 12h/ päivä. Viikolla 24 Esivalmisteluihin käytettiin kiinteää kk-palkkaisia. Viikolla 24 illallisia lisäkattauksen takia oli neljä. Lisäkattaus tuntipalkkaisten työpäivä oli noin. 9h. Toteutuneita tunteja kertyi seuraavasti:

Vko 23 Esivalmistelut: 3 päivää x 8h x 25,50€ = 612 €

Vko 23 Illalliset: 3 päivää x 12h x 2 työntekijää x 25,50€ = 1800 €

Vko 24 Illalliset: (1 päivä 9h x 2 työntekijää x 25,50€) + 3 päivää x 12h x 2 työntekijää x 25,50 € = 2 259 €

Oletetaan, että kahden viikonlopun työntekijä kustannukset ovat seuraavaa:
 $612 \text{ €} + 1800 \text{ €} + 2\,259 + 3000 \text{ €} = 7\,671 \text{ €}$. Luku 612 € oli ennen illallisia toteutuneita esivalmistelukuluja. Ne pystytään siirtämään aloitus kustannuksiin, koska niitä ei oletettavasti toteutuisi, koska esivalmistelut seuraaviin kattauksiin pystyttiin toteuttamaan työntekijöillä, jolla on kiinteä kk -palkka. Vähennän myös tästä lisäkattauksesta koituneet työntekijäkustannukset. Kahden kiinteän kuukausipalkkaisen viikoittaiset kustannukset ovat $(1000 \text{ €} / 4 \text{ vko}) \times 2 \text{ työntekijää} = 500 \text{ €}$.

Todelliset viikoittaiset työntekijäkustannukset ovat:

$1800 \text{ €} (2x \text{ tuntipalkka työntekijä}) + 500 \text{ €} (2x \text{ kuukausipalkka työntekijä}) = \underline{2\,300 \text{ €}}$

Kuljetus:

Kuljetuksen hinnaksi tuli noin. 200 € toteutunut edestakainen suunta. Kattauksia järjestetään kaksi per/ilta, niin kuljetus maksaa 400€ / ilta.

Todelliset viikoittaiset kuljetuskustannukset ovat:

$12 \text{ (kattausta)} \times 200 \text{ €} \text{ (edestakainen kuljetus)} = \underline{2400 \text{ €}}$

Raaka-ainekustannukset kahdelta viikolta kerääntyi seuraavasti:

Heinon tukku: Noin. 2000 €

Vihannespörssi: Noin. 1000 €

Liha tukku: Noin. 350 €

Kala tukku: 200 €

Alko. Noin 200 €

Market: 600 €

Viinit: $1500 \text{ €} (-\text{palautus } 300\text{€}) = 1200 \text{ €}$

Näiden yhteenlaskettu summa on 5 550 €.

Yhdeltä viikolta raaka-aine kustannukset ovat $5\,550 \text{ €} / 2 = \text{noin. } \underline{2\,775 \text{ €}}$

Muut kustannukset mitkä syntyivät yhdeltä viikolta:

Sähkö 200 €

Wc 100 €

Astiavuokraus 300 €

Henkilökunta ruokailut 100 €

Polttoaine 250 €

Laitevuokra 220 €

Viikoittaiset muut kustannukset ovat yhteensä: noin. 1 170 €

Oletetaan, että viikoittaiset vakiokustannukset ovat:

- Työntekijäkustannukset: 2 300 €
- Kuljetuskustannukset: 2 400 €
- Raaka-ainekustannukset: 2 775 €
- Viikoittaiset muut kustannukset: 1 170 €

Yhteensä viikoittaiset kustannukset ovat: noin. 8 645 €

Starttauskustannuksia on vaikea arvioida muiden kustannuksien seasta, mutta arvioiltaan ne koostuvat seuraavista:

- Vko 23 työntekijän esivalmistelukustannukset: 617 €
- Määrä-aikainen anniskelulupa: 450 €
- Markkinointikustannukset: 700 €
- Testkitchen kustannukset: 400 €
- Muut kustannukset (esim. Essut, rakennustavarat, työkalut, toimisto, savilautaset, välineitä jne.): 1000 €

Starttauskustannukset Pop Up -ravintolaan ovat noin: 3 167 €

Kahden viikon kokonaiskustannukset olivat seuraavat:

8 645 € (viikoittaiset kustannukset) x 2 (vko) + 3 167 € (starttauskustannukset) = 20 457 €

Tulot

Salin kapasiteetti 14 – 16 henkilö riippuen pöytäseurueiden sommitellusta. Eli keskiarvoksi yhdelle kattaukselle on 15 henkilöä. Kattauksia järjestetään viikossa perjantaina, lauantaina ja sunnuntaina kaksi päivässä. Joten kattauksia on 6 viikossa. Maksimi asiakkaat viikossa ovat:

6 (kattausta) x 15 (salin kapasiteetti) = 90 asiakasta.

Illallislippu myytiin hinnalla 100 €. Eli **viikoittaiset tulot ovat: 90 asiakasta x 100 € = 9 000 €**. Kahtena viikkona suunnitelman mukaisesti tulot olivat 18 000 ja kustannukset noin. 20 500. Eli tappiota tapahtumasta tulisi toteutuneella mallilla:

18 000 € tulot – 20 500 € kustannukset: -2 500 € (tappio)

Mutta viikoittaisilla tuloilla saadaan korvattua viikoittaiset vakiokustannukset:

9 000 € tulot – 8 645 € (viikoittaiset kustannukset) = 355 €. (viikoittaiset voitot)

Pop Up -ravintola olisi pitänyt järjestää 8 viikkoa toteutuneella mallilla, että olisi saatu katettua starttauskustannukset viikoittaisilla voitoilla.

355 € (viikoittaiset voitot) x 8 viikkoa = 2 840 € (voittoa),

2 840 € - 2 500 € (tappio) = 340 € (voitto)

Toisena vaihtoehtona olisi, jos illallisliput olisi myyty samalla hinnalla kuin lisäkattaus eli 150 €. Viikoittaiset tulot olisivat:

90 asiakasta x 150 € (uusi hinta illallislipulle) = 13 500 € x (2 vko) = 27 000 €

27 000 € - 20 457 € (kokonaiskustannukset) = 6 543 € (voittoa)

Breaking point olisi saavutettu, jos illallislipun hinta olisi ollut 114 €:

90 asiakasta x 114 € = 10 260 x 2 (vko) = 20 520 €

20 520 – 20 457 € (kokonaiskustannukset) = 63 €

Jos illallislippu olisi kuitenkin myyty hinnalla 100 €, mutta asiakaspaikkoja olisi ollut 20 kpl / kattaus. Asiakaspaikkojen määrä olisi nostattanut raaka-aine- ja mahdollisesti esivalmisteluissa käytettäviä työntekijäkustannuksia. Työntekijäkustannuksia noin pienellä asiakasmäärän nostolla ei vaikuta. Myös muita kustannuksia oli vaikea arvioida tähän kuten: lisääntyneet astiavuokrat ja savilautasien ostot.

Ennen Breaking pointtia tulee laskea, että saadaan selville uudet kustannukset.

Uudet raaka-ainekustannukset:

Viikoittaiset raaka-ainekustannukset: 2 775 €

Asiakaspaikkoja nousi: 5 kpl

Asiakaspaikkojen nousu-% = $(5 / 20) * 100\% = 25\%$

2 775 € x 25 % (lisääntyneet raaka-ainekustannukset) = 3 468,75 €

Viikoittaiset kustannukset 20 hengen ruokailusalilla:

- Työntekijäkustannukset: 2 300 €

- Kuljetuskustannukset: 2 400 €
- Raaka-ainekustannukset (+25%): 3 468,75 €
- Viikoittaiset muut kustannukset: 1 170 €

Yhteensä kokonaiskustannukset: $(9\,228,75\text{ €} \times 2\text{ vko}) + 3\,167\text{ €}$ (starttauskustannukset) = 21 624,50 €

6 (kattausta) x 20 salinkapasiteetti = 120 asiakasta viikossa.

$120 \times 100\text{ €} = 12\,000\text{ €}$ (viikoittaiset tulot) $2 \times (\text{vko}) = 24\,000\text{ €}$

$24\,000\text{ €} - 21\,624,50\text{ €}$ (uudet kokonaiskustannukset) = 2 375,50 €.

Kahden viikon aikana ravintolasalissa olisi ollut 5 asiakaspaikkaa enemmän olisi tapahtumalla tehty voitto noin. 2 375,50€.