



SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU
SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Anne-Mari Jouppila

Tarinoota ja trahteeria

Koskenkorvan Trahteerin noutopöydän uudistaminen

Opinnäytetyö
Kevät 2021

SeAMK Ruoka
Restonomi (AMK)



SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU

Opinnäytetyön tiivistelmä

Koulutusyksikkö: SeAMK Ruoka

Tekijä: Anne-Mari Jouppila

Työn nimi: Tarinoota ja trahteria, Koskenkorvan Trahteerin noutopöydän uudistaminen

Ohjaaja:

Vuosi: 2021

Sivumäärä: 47

Liitteiden lukumäärä: 2

Tämän opinnäytetyön toimeksiantaja on Etelä-Pohjanmaalla, Koskenkorvan kylässä toimiva maaseutumatkailuyritys Koskenkorvan Trahteri. Työn tarkoituksena oli löytää uusia vaihtoehtoisia ruokalajeja noutopöydän valikoimiin.

Täydellisen elämyksen saavuttamiseen maatilamatkailukohteessa vaikuttaa eri elementtien yhteen sopivuus ja niiden kokeminen palvelutapahtumassa. Yrityksen yksi elämyksen elementti on ruokaan liittyvä tarinnallisuus. Opinnäytetyön teoreettisessa viitekehyksessä elämyksellisyyden käsittely perustui Pinen ja Gilmoren (1999) elämyskolmio-malliin sekä Gustafssonin, Öströmin, Johanssonin ja Mossbergin (2006) kehittämään FAMM-malliin. Ruokalistan suunnitteluosiossa perehdyttiin ammattikeittiön ruokalistasuunnittelun eri osa-alueisiin. Ruokalistan suunnittelussa otettiin huomioon myös perinne-, trendi- ja lähiruokien käyttö sekä ruokien maustaminen yrteillä ja alkoholilla.

Opinnäytetyön toiminnallisen osuuden menetelminä käytettiin yrittäjäpariskunnan avointa parihaastattelua ja oppilastyönä yritykselle syksyllä 2020 tehtyä asiakastyytyväisyyskyselyä.

Lopputuloksena noutopöytään löytyi uusia, mielenkiintoisia ruokalajeja lähellä tuotetuista, tutuista raaka-aineista, eri tavalla maustaen. Tarjottavien suunnittelussa otettiin huomioon myös yrityksen liikeidea, käytettävissä olevat resurssit ja asiakaskunnalta saadut palautteet. Toimeksiantaja saa tästä opinnäytetyöstä uusia vaihtoehtoja nykyisten tarjottavien rinnalle ja muunneltavuutta noutopöydän tarjottaviin.

¹ Asiasanat: elämys, ruokapalvelut, elämysmatkailu, ruokalistasuunnittelu

SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Thesis abstract

Faculty: SeAMK Food and Agriculture

Degree programme: Food and Hospitality

Specialisation: Nutritional services

Author/s: Anne-Mari Jouppila

Title of thesis: Buffet Menu Renewal, Case: Koskenkorvan Trahteerit

Supervisor(s): Paula Juurakko

Year: 2021

Number of pages: 47

Number of appendices: 2

The client of this thesis is the farm tourism company Koskenkorvan Trahteerit operating in the village of Koskenkorva in Southern Ostrobothnia. The purpose of the work was to find new alternative dishes to the buffet selections.

Achieving a perfect experience in a farm tourism destination is influenced by the compatibility of different elements and experiencing them at a service event. One element of the experience is food-related storytelling. In the theoretical framework of the thesis, the discussion about experientiality was based on the Pinen and Gilmore (1999) experience triangle model and the FAMM model developed by Gustafsson, Öström, Johansson and Mossberg (2006). The menu planning section explored different aspects of professional kitchen menu planning. Additionally, the menu was designed by using traditional, trendy and local dishes, as well as seasoning with herbs and alcohol.

The methods of the functional part of the thesis were an open pair interview with the entrepreneur couple and a customer satisfaction survey conducted for the company in the autumn of 2020 as a student work.

As a result, new, interesting dishes were found for the buffet from locally produced, familiar ingredients, which were seasoned in a new way. The business idea of the company, available resources and customer feedback were also taken into account in the planning of dishes on the menu. This thesis work offers new alternatives to the client to be used alongside the existing menus as well as modification ideas for the buffet dishes.

Keywords: experience, catering, adventure tourism, menu planning

SISÄLTÖ

Opinnäytetyön tiivistelmä	1
Thesis abstract	2
SISÄLTÖ	3
Kuva-, kuvio- ja taulukkoluetelo	5
Käytetyt termit ja lyhenteet.....	6
1 JOHDANTO	7
1.1 Työn tavoitteet ja rajaus	8
1.2 Toimeksiantajan esittely	8
2 ELÄMYKSELLISYYS	10
2.1 Elämyksellisyyden määritelmä	10
2.2 Elämuskolmio Tarssanen ja Kylänen.....	10
2.3 Five Aspects Meal Model -malli.....	14
2.4 Elämyksiä ruokapalveluissa	17
3 RUOKALISTASUUNNITTELU.....	18
3.1 Yleistä ruokalistasuunnittelusta	18
3.2 Aistittavat ominaisuudet ruokalistasuunnittelussa	21
3.3 Yrityksen liikeidean mukaan huomioitavia seikkoja	21
4 OPINNÄYTETYÖN TOIMINNALLINEN OSUUS	24
4.1 Noutopöydän historia Koskenkorvan Trahteerissa	24
4.2 Lähtötilanteen kuvaus	25
4.3 Käytetyt menetelmät.....	25
4.3.1 Haastattelu.....	26
4.3.2 Haastattelun yhteenveto	27
4.3.3 Syksyllä 2020 toteutetun kyselyn aineisto.....	29
4.3.4 Johtopäätökset kehittämistyön pohjaksi.....	30
5 NOUTOPÖYDÄN UUDISTAMINEN	31
5.1 Noutopöydän uudistamistyön prosessikuvaus	31
5.2 Noutopöydän uudistamistyön tulokset.....	32

6 JOHTOPÄÄTÖKSET JA POHDINTA	39
LÄHTEET	43
LIITTEET	47

Kuva-, kuvio- ja taulukkoluetelo

Kuvio 1. Elämyskolmio.....	11
Kuvio 2. FAMM-malli.....	15
Kuvio 3. Ruokalista- ja ateriasuunnittelussa huomioitavia seikkoja.	19
Kuvio 4. Noutopöydän uudistamistyön prosessikaavio.	31
Kuva 1. Kylmät alkuruoat perinteisessä Trahteeripöydässä	24
Kuva 2. Noutopöytä Tryskööpilttuussa	29
Kuva 3. Ruiskukkasalaatti ja kännimunat.....	38
Kuva 4. Isäntä, emäntä ja Trahteerin komiat piiat.....	39

Käytetyt termit ja lyhenteet

Trahteerata Kestitä vieraita, eteläpohjalainen murrekana.

1 JOHDANTO

Sounio (2010, 24) kuvaa onnistunutta brändiä aidoksi ja omaperäiseksi. Hänen mukaansa se koostuu kahdesta osasta: ulkoisesti näkyvistä asioista, kuten pakkauksesta ja sen ulkonäöstä, mutta myös sielusta, eli brändäyksen kohteena olevan henkilön tai tuotteen persoonasta, taustasta, historiasta ja käytöksestä. Brändiä voidaan laajentaa ulottumaan kaikille elämän osa-alueille, ihmisiin, tuoteisiin, palveluun, taideteoksiin, maahan, kyliin tai kaupunkeihin, kaikilla näillä voi olla oma brändi. Vahvan brändin rakentaakseen täytyy uskaltaa olla erilainen ja samalla kärsivällinen.

Brändi on käsitteenä monitasoinen kokemus, jonka syntyminen edellyttää aina jonkinasteista tietoisuutta brändin olemassaolosta. Brändikokemuksen perustasolla vaikuttavat brändi-, tuote- ja kuluttajakohdaiset sekä sosiokulttuuriset tekijät. Useasti juuri tuotekohtaiset tekijät saavat aikaan ensimmäiset ja vahvimmat kokemukset. Kuluttajan ja brändin välinen suhde on myös monimutkainen. Suhdetta voidaan verrata jopa ihmisten välisiin suhteisiin. Brändi voidaan mieltää ystäväksi tai jopa rakkauden kohteeksi. Kaikkiin brändeihin ei kuitenkaan kasva samanlaisia suhteita, vaan syvimmat suhteet brändeihin syntyvät silloin, kun sen koetaan tukevan omaa identiteettiä. (Puska 2012, 50.)

Puska havainnoi Kellerin (2003) mukaan, että kuluttajalle voi syntyä brändikokemus bränditietoisuuden kautta. Kuluttaja muistaa ja tietää brändin olemassaolon sekä brändin syntymiseen vaikuttaneet syyt. Toisaalta brändikokemus voi syntyä myös sen tuomien hyötyjen vuoksi. Hyödyt voidaan jakaa funktionaalisiin, symbolisiin tai kokemusperäisiin hyötyihin. Esimerkiksi auto tyydyttää ratkaisun kulkuongelmaan, mutta tietty merkki tyydyttää symbolisen tarpeen. Luomuruoka vie nauttijaltaan nälän, mutta saattaa toimia myös oman identiteetin jatkeena. (Puska 2012, 19.)

Brändikokemus voi olla myös heikko, pienen pieni kokemus tai vahvimmillaan kokonaisvaltainen elämys. Kokemusprosessit voidaan ajatella tapahtuvaksi kahdella eri tasolla. Fyysisellä tasolla syntyvät heikommat ja vastaavasti henkisellä tasolla voimakkaammat kokemukset. Erivahvuiset tunnekokemukset koetaan täten edellä mainittujen välimaastossa. Kokonaisvaltainen – elämyksellinen – brändikokemus koetaan,

kun kokemusprosessissa yhdistyvät tunteet, aistit, ajatukset sekä tunne yhteenkuuluvaisuudesta. (Puska 2021, 50.)

1.1 Työn tavoitteet ja rajaus

Tämän toiminnallisen opinnäytetyön työn tavoitteena on saada Koskenkorvan Trahteerin noutopöydän tarjottaviin uusia ja maistuvia ruokalajeja, jolloin pöydän tarjottaviin saadaan muunneltavuutta eri tilaisuuksiin. Kasvisruokavaliotrendin kasvattaessaan suositaan pöytään halutaan lisätä esimerkiksi raasteita, salaatteja, kasviskeittoja ja -laatikoita. Noutopöytä on perinteisesti ollut lihapainotteinen, joten erilaiset kana- ja kalavaihtoehdot ovat pöytään tervetulleita. Jälkiruokien suhteen yrityksessä on suosittu erilaisia paistoksia kahvin kera. Noutopöydän eri ruokalajien määrää ei ole tarkoitus kasvattaa, vaan löytää tiettyjen tarjottavien tilalle vaihtoehtoja.

Perinteisesti yrityksen tarjottavilla on tarina kerrottavanaan. Tämän työn tarkoitus ei ole rakentaa tarinoita eikä keksiä omaleimaisia nimiä uusien ruokalajivaihtoehtojen ympärille. Se jääköön innovatiivisten yrittäjien tehtäväksi. Työssä ei myöskään tulla rakentamaan eri tilaisuuksien menukokonaisuuksia eikä kiinnitetä huomiota taloudellisiin tai ravintoarvoollisiin seikkoihin.

1.2 Toimeksiantajan esittely

Opinnäytetyön toimeksiantajana on Koskenkorvan Trahteerin, joka on tunnettu kotoisen erikoisista ruoistaan. Koskenkorvan Trahteerin sijaitsee Ilmajoen kunnassa, Koskenkorvan kylässä, noin 27 kilometriä Seinäjoelta länteen, kuuluisan Koskenkorvan tehtaan ”korvalla” eli vierellä.

Maatilamatkailukohteen Koskenkorvan Trahteerin ovat perustaneet tilan kolmas isäntäpari Päivi ja Martti Koskenkorva vuonna 1997. Idea maaseutumatkailuyrityksestä syntyi Suomen liittyttyä Euroopan unioniin, kun tilalle haluttiin perinteisen maatalouden ohelle uutta yritystoimintaa. Omaleimaisen yrityksen syntyyn vaikuttivat myös loistavat, maaseudulliset ympäristötekijät sekä isäntäparin kekseliäs liikeidea. (Koskenkorva P. 2021.)

Yritys toimii tilausravintolana, jossa järjestetään erilaisia perhejuhlia ja yritystilaisuuksia. Erikokoiset bussiryhmät ovat myös löytäneet koskenkorvalaisen maaseutumatkailukohteen pysähdys- ja ruokapaikakseen. Yrityksessä sijaitsee myös Koskenkorva Museo ja kesäaikana järjestetään avoimia sauna- ja Jami-iltoja. (Koskenkorva S. 2021.)

Yrittäjät ovat koko toimintahistoriansa ajan rakentaneet omanlaistansa brändiä maaseutumatkailun ja Koskenkorvan tehtaan, Koskenkorva-viinan ja kylän ympärille, tässä he ovat vuosien saatossa onnistuneet erinomaisesti.

Kotikylän tuote, Koskenkorva-viina näyttelee isoa osaa toimeksiantajan brändissä. Vieressä olevalla viinatehtaalla valmistuu etanolia useisiin tuotteisiin, joita Trahteri hyödyntää ruoanlaitossa laajasti. Perinteisen Koskenkorva-viinan lisäksi käytössä ovat mm. Koskenkorva vodkat, yrttilikööri Valhalla. Ruokalistalle kuuluvat mm. kännikalat, joihin kuuluu mm. Jallulohi, Koskenkorvaan hukkuneet onnelliset silakat sekä kännimunat. Salaattina on mm. vodkalla maustettu funktionaalinen kaalisörsseli. Jälkiruokana tarjoillaan suuren suosion saavuttanutta Kossucottaa. (Koskenkorva S. 2021.)

Yrityksen slogan ”Hyvää ja Erikoosta” nivoutuu ruoan, tarinoiden ja elämysten ympärille. Asiakaspaiikkoja yrityksen ulkotiloissa on n. 100, jonka lisäksi Koskenkorva Museon tiloihin sopii noin 30 ruokailijaa ympäri vuoden. Kesäisin ruokaillaan ulkotiloissa. Koskenkorva Museo palvelee ympärivuotisesti, mutta talviaikaan tilauspohjaisesti. Pihapiirissä on kokoustila, jota voi hyödyntää mm. yritysten tilaisuuksissa. (Koskenkorva S. 2021.)

Yritystä ovat luotsanneet vuodesta 2018 pomoleidi Sari Koskenkorva ja seremoniamestari Jaakko Koskenkorva. Yritys työllistää 2 - 3 henkilöä talvisin osa-aikaisesti ja kesäaikana täysiaikaisesti. (Koskenkorva S. 2021.)

2 ELÄMYKSELLISYYS

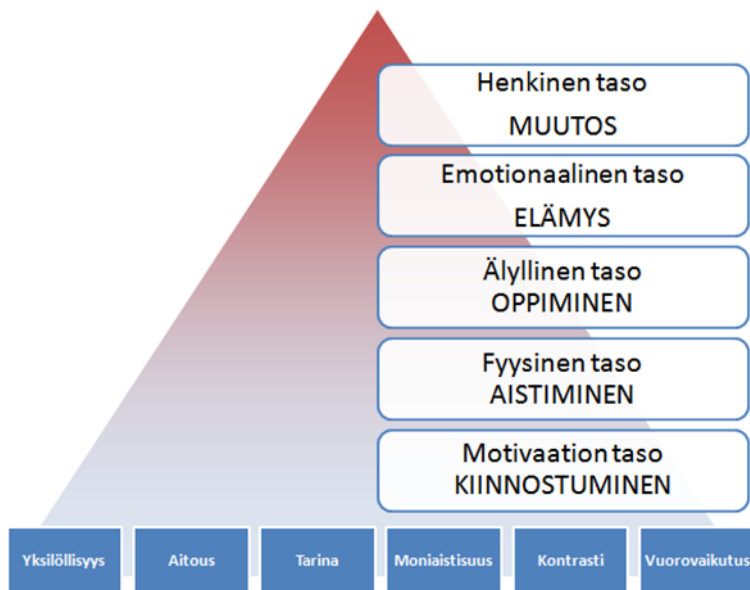
2.1 Elämyksellisyys määritelmä

Elämys käsitteen, englanniksi experience juurien katsotaan ulottuvan 1960-luvulle, jolloin Abraham Maslow kehitti vieläkin käytössä olevan tarvehierarkian. Kehittyneimmällä tasolla hierarkiassa on itsensä toteuttamisen tarpeet, johon katsotaan liittyvän kokonaisvaltaiseen elämyksen saavuttaminen. Maslow (1964) kertoi elämyksen olevan huippukokemus, Csikszentmihalyi (1975) puhui flow-kokemuksesta ja Abrahams (1986) toi esiin epätavallisen kokemuksen. Tästä syystä elämyksiä alettiin lähestyä kahtiajaon kautta, tällöin tavallista ja epätavallista kokemusta vertailtiin toisiinsa. (Borg, Kivi & Partti 2002, 25; Konu 2016, 25.)

Elämys on matkailuun liittyvistä asioista ehkä vaikeimmin määriteltävissä. Jokaiselle matkailijalle elämys on henkilökohtainen tapahtuma, joka antaa kokijalleen voimakkaan kokemuksen. Kysymyksessä on kokemus tai tapahtuma, jossa tapahtuu sielullinen liikahtus. Elämys määritellään positiiviseksi, muistijäljen jättäväksi, yleensä ainutkertaiseksi ja henkilökohtaiseksi tapahtumaksi. Toisin sanoen asiakkaan lähtökohtien mukaan kokemus tai tapahtuma voi olla periaatteellisesti ajatellen ihan mitä vain. Elämyskokemukseen tarvitaan kolme eri komponenttia, jotka ovat hyvin keskeisessä asemassa. Näitä ovat tietoisuus, emootiot ja kokeminen. (Tarssanen & Kylänen 2005, 9; Pitkäkoski 2007, 34.)

2.2 Elämuskolmio Tarssanen ja Kylänen

Elämyksellisen kokemuksen tuotteistamista varten on Lapin elämysteollisuuden osaamiskeskus kehittänyt elämuskolmiomallin (kuvio 1). Ideaalityyppinä sen voidaan ajatella kuvaavan kaikilla tasoilla täydellistä tuotetta, jossa kaikki elämykseen tarvittavat rakenneosat ovat edustettuina. Kolmion avulla on helppo jäsentää tuotetta ja löytää kehittämisen tapoja. Yritykselle paremmat tuotteet tuovat kaivattua kilpailuetua muiden markkinoilla olevien tuotteiden suhteen. Onnistunut elämystuote tuo perusosia kaikilta aloilta, kuten viihde- ja kulttuurialalta, digitaalisesta maailmasta ja design-tuotteista. (Tarssanen & Kylänen 2005, 8 – 9.)



Kuvio 1. Elämyskolmio. (Tarssanen & Kylänen 2005, 8.)

Kolmion vaaka-akselilla on kuusi elämyksellisyyteen tarvittavaa elementtiä. Näitä ovat yksilöllisyys, aitous, tarina, moniaistisuus, kontrasti ja vuorovaikutus. Voimakasta tunneperäistä kokemusta eli elämystä on mahdollisuus luvata kaikille asiakkaille. Tästä huolimatta tuotteisiin voidaan sisällyttää eri elementtejä todennäköisen elämyksen saavuttamiseksi. Elementtien olemassaololla on tarkoitus luoda elämyksen syntymiselle mahdollisimman suotuisat puitteet. (Tarssanen & Kylänen 2005, 9.)

Yksilöllisyys on kolmion kivijalan ensimmäinen käsite. Tuote on tällöin ainutkertainen eikä täysin samaa tai samanlaista löydy muualta. Yksilöllisyys näkyy asiakaslähtöisyydessä ja joustavuudessa, jolloin tuote voidaan räätälöidä asiakkaalle miellyttäväksi. Tuotteen yksilöinnin astetta voidaan muuttaa lähes loputtomasti, mutta on muistettava, että myös kustannuksen nousevat yksilöinnin lisäyksen myötä. Tuotteen yksilöinnin haasteena on keksiä helposti personoitavia tuotteita, jolloin peruskonsepti on helposti muokattavissa. (Tarssanen & Kylänen 2005, 9.)

Tarssanen ja Kylänen (2005, 9) viittaavat Brunerin (1994, 397) mukaan aitouden tarkoittavan tuotteen uskottavuutta, jonka loppujen lopuksi määrää asiakas. Tuote on autenttinen, mikäli asiakas kokee sen aitona ja uskottavana. Aittoa, oikeaa ja universaalialia ei oikeasti ole olemassakaan, vaan se on eri auktoriteettien määrittäminen paikallisuudesta ja ennen kaikkea siitä, kenen näkökulmasta se kulloinkin määritellään. Tuotteen aitous edustaa myös kulttuurista ja eettistä kestävyttä, joten tuotteen tuottajien tulee tuntea se luontevasti osaksi

omaa identiteettiään. Aitous tuotteessa liittyy myös läheisesti tarinallisuuteen. Kokemuksesta tulee saada tiivis ja mukaansa tempaava kokonaisuus, jolla sidotaan eri elementit toisiinsa.

Tarinat antavat tuotteelle tai kokemukselle sosiaalisen merkityksen ja sisällön. Onnistuneessa tarinassa on sopivassa suhteessa faktaa ja fiktiota. Tarinat voi höystää esimerkiksi paikallistietouteen, mystiikkaan tai legendoihin liittyvillä tarinoilla. (Tarssanen & Kylänen 2005, 10.) Tarinoiden kerronnassa tulee ottaa huomioon kohderyhmä ja tarinoille tulee olla käsikirjoitus. Palvelutapahtuman käsikirjoituksen tulee tukea asiakkaan odotuksia palvelutapahtuman etenemisestä. Mikäli käsikirjoituksesta poiketaan, tulee poikkeaman olla asiakkaalle positiivinen yllätys. (Pitkäkoski 2007, 60.)

Moniaistisuus tulee olla koettavissa monin eri aistein mahdollisuuksien mukaan. Aistiärsykkeiden tulee olla harmoniassa keskenään, jotta ne vahvistavat haluttua teemaa ja tukevat elämyksen mukaansatempaavuutta. Liialliset aistiärsykkeet alkavat häiritä, tilanteen kokonaisvaikutelman kustannuksella. ”Yksikin häiritsevä yksityiskohta fyysisessä tai visuaalisessa ympäristössä voi pilata elämyksen”. (Tarssanen & Kylänen 2005, 11.)

Ruokapalvelujen kokemisessa on monia elementtejä, maku, tuoksu, ulkonäkö. Oman elementtinsä nautintoon tuo ruuan rakenteen aiheuttama suutuntuma. Ruokailutapahtuman yhteydessä tunnustellaan aistein myös ympäristöä, värejä, lämpötiloja ja valaistusta. Ruokaan koetaan liittyvän myös paljon nostalgiaa. (Pitkäkoski 2015, 25.) Hynynen ym. (2018, 41) toteavat tutkimuksessaan, että myös tilan äänimaailma vaikuttaa tilan kokemiseen ja ruoan nautittavuuteen. Musiikin positiivinen kokeminen riippuu mm. tilan akustiikasta, musiikin äänentasosta sekä asiakkaan tunnereaktioista, joita musiikki saa aikaan. Evelegh (2005, 7) toteaa musiikin olevan tunnelmanluojana käyttökelpoinen elementti. Taustamusiikin käytössä on kuitenkin huomioitava äänenvoimakkuus, joka ei saa häiritä keskustelua. Tilaisuuden alkuvaiheessa musiikilla on todettu olevan asiakkaisiin rentouttava vaikutus.

Kontrastin tarkoitus on tuottaa asiakkaalle jotain erilaista, jota hän ei kohtaa tai koe normaalissa arjessaan. Kontrasti voi liittyä tilaan, tilan väreihin, muotoihin, käytettyihin materiaaleihin, jotka ovat vastakkaisia ja niitä käytetään saman aikaisesti. Kontrastin

tuottamisessa on hyvä ottaa huomioon kokijan kansalaisuus ja kulttuuri, josta hän tulee, sillä toisen eksoottinen kokemus voikin olla toiselle arkipäivää. (Pitkäkoski 2007, 66; Tarssanen & Kylänen 2005, 11.)

Vuorovaikutus on vuorovaikutusta ruokapalveluntuottajan ja muiden matkalaisten kanssa. Olennaisena osana siihen liittyy yhteisöllisyyden tunne, ollaan osa yhteisöä, ryhmää tai perhettä ja koetaan jotain yhdessä. Elämyksen voi kokea myös yksin, mutta silloin kokemuksesta jää puuttumaan sosiaalinen status, eikä henkilöä voida liittää tiiviisti tiettyyn ryhmään tai tapahtumaan. (Tarssanen & Kylänen 2005, 12). Vuorovaikutustilanteessa asiakkaan ja henkilökunnan välille syntyy nopeita, hetkittäisiä tilanteita, jolloin on osoitettava todellinen palvelun laatu ja reagointikyky. Mikäli henkilökunta epäonnistuu reagoinnissaan, tilanteita ei yleensä enää voi korjata, ja asiakkaalle on syntynyt epämiellyttävä kokemus. (Komppula & Boxberg 2002, 42.)

Kokemisen tasot. Elämuskolmion pystyakselilla (vertikaalinen akseli) kuvataan asiakkaiden kokemuksen rakentuminen kiinnostuksen heräämisestä, aistimuksien kautta oppimiseen ja elämyksellisyyden kokemiseen, joka päättyy muutoksen kokemiseen. (Tarssanen & Kylänen 2005, 12.)

Motivaation tasolla asiakkaan kiinnostus kohdetta kohtaan herää. Tasolla luodaan odotukset, halu ja valmius osallistumiseen ja palvelun tai tuotteen kokemiseen. Asiakas on kiinnostunut kohteesta esimerkiksi yrityksen suorittamien markkinointikeinojen kautta. Tässä vaiheessa on tärkeää, että mahdollisimman moni elämyksellinen kriteeri täyttyy. Markkinoinnissa tuleekin ottaa huomioon yksilöllisyys, moniaistisuus, aitous sekä vuorovaikutuksellinen kontrasti tuotteen tai palvelun suhteen. (Tarssanen & Kylänen 2005, 12). Komppula & Boxberg (2002, 31) huomioivat, että matkailuelämys alkaa jo kiinnostuksen ja odotusten heräämisestä, ensimmäisten toimintojen ollessa vaihtoehtojen kartoittaminen ja tuotevertailu.

Fyysisen tason kokemiseen asiakas tarvitsee jo aistejansa. Aistimusten avulla asiakas tiedostaa paikan missä hän on, mitä tapahtuu ja mitä teemme. Hyvä tuote takaa fyysisellä tasolla miellyttävän ja turvallisen kokemuksen. Extreme-elämykset tekevät tähän kuitenkin poikkeuksen. Näiden elämysten kokemiseen liittyy yleensä kuoleman- tai

loukkaantumisenvaaran kokeminen ja siitä selviytyminen, joka on osa lajin elämyksellisyyttä. (Tarssanen & Kylänen 2005, 12, 13). Ainoastaan liikunnalliset aktiviteetit eivät tarjoa elämyksiä fyysisellä tasolla vaan myös fyysinen rentoutuminen tai terveyden ja kauneuden ylläpitämiseen tarkoitetut palvelut antavat elämyksiä (Komppula & Boxberg 2002, 30).

Älyllinen taso on kolmas taso. Tällä tasolla asiakas tekee päätöksen, onko hän tyytyväinen tuotteeseen tai palveluun. Persoonallinen tuote antaa asiakkaalle oppimis- ja harjaantumiskokemuksia. Asiakkaalla on mahdollisuus oppia uusia asioita, saada uutta tietoa ja kehittyä joko tiedostetusti tai tiedostamatta. (Tarssanen & Kylänen 2005, 13.)

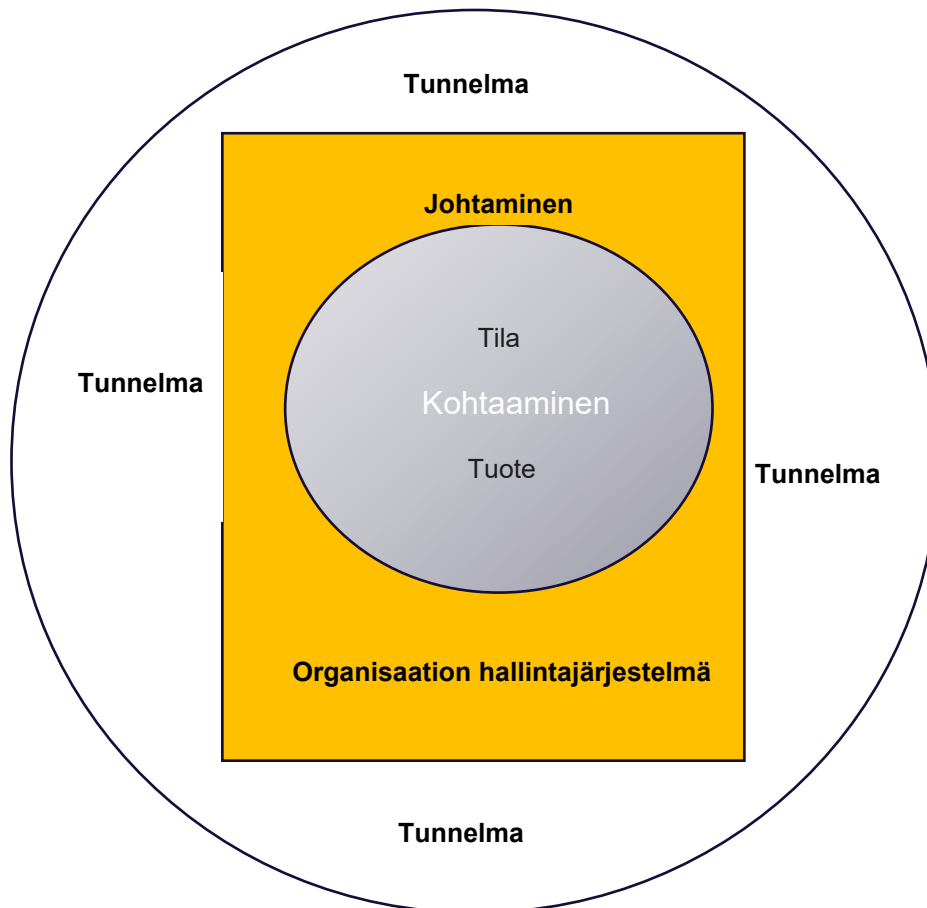
Emotionaalisella tasolla koetaan varsinainen elämys (Tarssanen & Kylänen 2005, 13). Mikäli kaikki elämyksen peruselementit ovat onnistuneet, on hyvin todennäköistä, että asiakas kokee positiivisen tunnereaktion. Pitkäkosken (2007, 30,34) mukaan emotioihin vaikuttavat myös henkilö- ja tilannekohtaiset tekijät. Yksilön oma aktiivisuus korostuu positiivisen kokemuksen syntymisessä. Asiakkaan käynnistämä toiminta on yritykselle suora viite siihen, kuinka tuotettu kokemus on onnistunut luomaan ikimuistaisen elämyksen.

Henkinen taso on kaikista tasoista korkein. Taso saa aikaan asiakkaassa pysyvän muutoksen. Asiakkaan maailmankuva on kehittynyt, tai jopa muuttunut. Voimakkaan elämyksen koettuaan hän voi löytää uusia harrastuksia, omaksua uuden ajattelutavan tai löytää itsestään uusia voimavaroja normaaliin arkeensa. (Tarssanen & Kylänen 2005 13, 14). Komppulan & Boxbergin (2002, 27) mukaan muutoskokemus on yksi matkailuelämyksen tyyppi. Muutoskokemus tarkoittaa muutosta mielentilassa, fyysisessä olotilassa ja elämän tavoissakin.

2.3 Five Aspects Meal Model -malli

FAMM-malli on kehitetty Örebron yliopistossa Ruotsissa. Mallin ajatus pohjautuu M.Guiden vuosikirjaan, jossa tiettyjen kriteerien mukaan arvioidaan sekä pisteytetään ravintoloiden ja majoituspalveluja tarjoavien yritysten toimintaa. Mallin tarkoituksena on auttaa ymmärtämään, kehittämään ja analysoimaan erilaisia ravintolan tuottamia palvelukokonaisuuksia. Näkökulmina ovat ravintolaelämys ja sen kokeminen. FAMM-

mallissa nähdään olevan viisi osa-aluetta: Itse organisaatio ja sen hallinta sekä johtaminen, ilmapiiri, tuote, kohtaaminen ja itse tila, jossa kohtaaminen tapahtuu. Nämä ovat keskenään vuorovaikutuksessa muodostaen ateriakokemuksen (kuvio 2). (Gustafsson, ym. 2006, 84, 86.)



Kuvio 2. FAMM-malli. (Gustafsson 2006, 7; Edwardsin ja Gustafssonin 2008, 7 mukaan.)

Tila on paikka, jossa ateria tarjoillaan asiakkaan nautittavaksi. Aterioita voidaan tarjoilla myös muualla, kuin ravintoloissa tai kotona. Ruokailu voi tapahtua myös julkisen sektorin tarjoamissa kohteissa, kuten sairaaloissa tai kouluissa. Tilan tärkein tehtävä on luoda oikeanlainen ympäristö ja tunnelma. Tunnelmaa voidaan luoda arkkitehtuurillisin keinoin, sisustuksella, väreillä, valaistuksella tai astioilla. Oikeanlaisen tilan esiin tuominen edellyttää ruokapalvelujentuottajalta tietotaitoa mm. taiteesta, tyylihistoriasta ja muotoilusta. Tutkimuksen mukaan asiakkaan makuelämyksiin voidaan juuri vaikuttaa tilan ja ympäristötekijöiden kautta. (Gustafsson ym. 2006, 86, 87.)

Sosiaalinen vuorovaikutus eli kohtaaminen tarkoittaa kohtaamista asiakkaan ja henkilökunnan välillä. Henkilökunnan kannalta tämän osa-alueen ymmärtämiseen tarvitaan myös tietoa etikettisäännöistä ja sosiaalisen kanssakäymisen tärkeydestä. Tärkein asiakastyytyväisyyden luoja on ensimmäinen kohtaaminen, inhimillisyys ja palveluallttius. (Gustafsson ym. 2006, 87.)

Asiakkaille tarjottavat tuotteet koostuvat eri juomista ja ruoista, näiden yhdistelmistä sekä luodusta visuaalisesta ilmeestä. Täydellisen tuotteen syntymiseen tarvitaan ammattitaitoa. Onnistuneen tuotteen suunnittelu alkaa ruokalistasuunnittelusta, jossa otetaan huomioon ravitsemuksellisten seikkojen lisäksi valmistusmenetelmät, tasapainoisuus, rakenne, maku ja tuotteen tarjoilu visuaaliset seikat huomioiden. Positiiviseen asiakaskokemukseen vaikuttaa myös tuotteen oikea hinnoittelu. (Gustafsson ym. 2006, 88, 89.)

Organisaation ja johtamisen hallintajärjestelmiin kuuluu myös taloudelliset toimet, logistiikka sekä henkilökunnan osaaminen. Asiakkaat eivät näitä toimintoja organisaatiossa vieraillessaan näe, mutta epäonnistumiset asiakkaat huomaavat helposti ja ne vaikuttavat oleellisesti kokonaisuuteen. (Gustafsson ym. 2006, 89.) Pitkäkoski (2015, 29) havainnoi myös, että johtamisjärjestelmän onnistuminen korreloi suoraan mm. motivoitunutta henkilöstöä. Kuinka hyvin tuotettu palvelu toimii ja millainen ilmapiiri palvelussa saadaan aikaan.

Asiakkaat aistivat ilmapiiriä, tunnelmaa aistihavainnoin. Äänet, värit, maut ja muodot antavat kaikki omia aistihavaintojaan. Lisäksi ilmapiiri muodostuu tilasta, tuotteesta sekä organisaation hallintajärjestelmien kokonaisuudesta. Erityisesti ruokailukokemusta nautitaan kaikkien aistien avulla, joiden tulee olla elämyksiä tuovassa kokemuksessa sopusoinnussa keskenään. Ratkaisevana tekijänä siitä, mitä pidetään huonona tai hyvänä, ovat kuitenkin asiakkaan oma kulttuurillinen ja sosiaalinen konteksti. (Gustafsson ym. 2006, 89, 90.)

2.4 Elämyksiä ruokapalveluissa

Suomen ensimmäinen Ruokamatkailu strategia 2020 - 2028 (MMM 2013, 15) toteaa ruokamatkailun visiot ja missiot seuraavasti: Parhaimmillaan suomalainen ruokamatkailutuote on helposti lunastettavissa. Se maistuu, tekee hyvää ja on paikallinen. Ruoasta itsestään voidaan rakentaa omaperäinen matkailutuote, joka herättää uteliaisuutta niin kotimaassa kuin ulkomaillakin. Puhtaat luonnosta saatavat raaka-aineet eli villiruoat ja niiden jatkojalostaminen mielenkiintoa herättäviksi matkailutuotteiksi on yksi arvokkaista vetovoimatekijöistä. Muita vetovoimatekijöitä ovat mm. paikallisuuden ja vahvojen tarinoiden korostaminen. (Ruokamatkailun tuotesuositukset 2020, 15 [viitattu 11.2.2021].) Borg ym. (2002, 73) toteavat, että matkailussa asiakkaat odottavat jatkuvasti uusia tuotteita tai aikaisempiin tuotteisiin uusia elementtejä, jotka ylläpitävät elämyksellisyyden kokemista.

Hopia & Ihanus (2014, 8) huomioivat, että kaikki nautintomme syntyvät useamman kuin yhden aistin vaikutuksesta. Ruoan nautittavuudesta 80% muodostuu tuoksuista. Ruokaan liittyvän elämyksen tuovat täten haju- ja makuaisti yhdessä. Ruoan kokonaisuistimuksessa myös näkö- ja kuuloaistimukset nivoutuvat luontevasti yhteen.

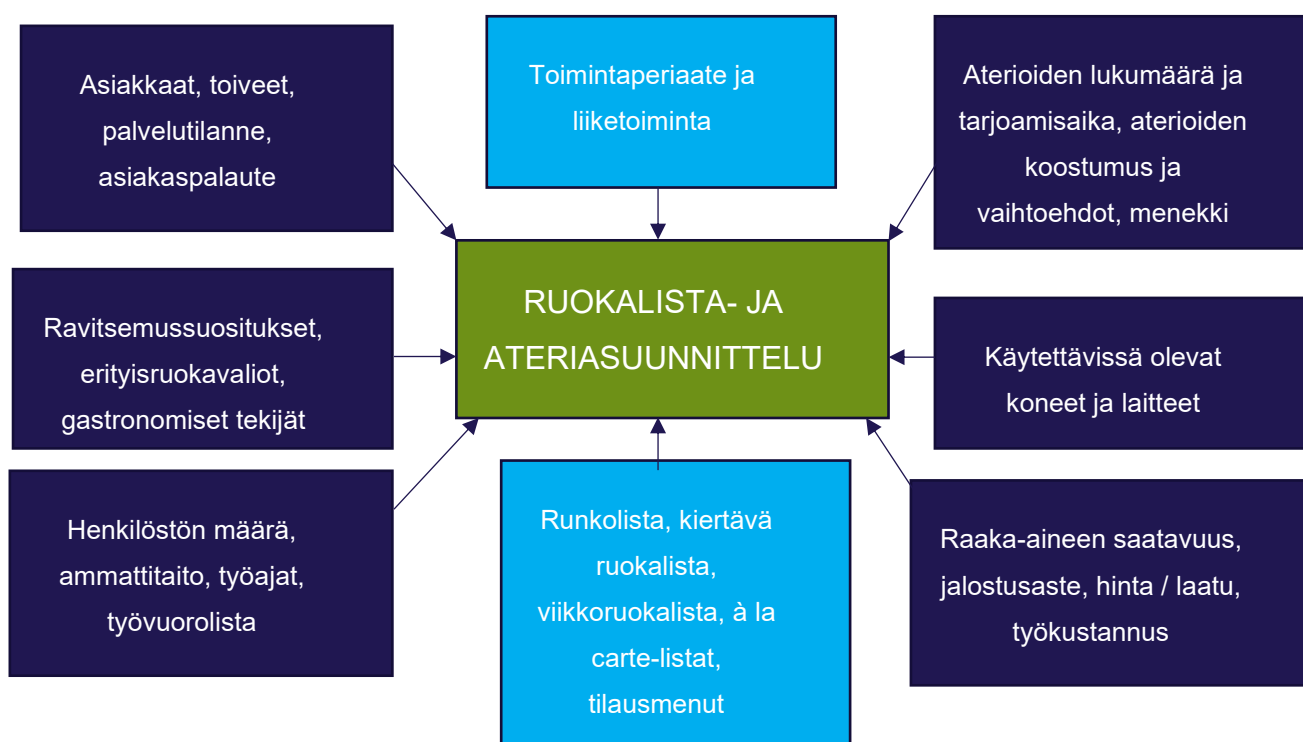
Pitkäkoski (2015, 25) toteaa, että ”Elämyksellisenä koettava ruokapalvelu voi olla luonteeltaan hyvin vaihteleva ja tilanteita voidaan tyypitellä monesta lähtökohdasta, esimerkiksi asiakasmäärän, ateriointitavan, tarjoilutavan, toimintaympäristön tai ohjelmasisällön mukaan”.

3 RUOKALISTASUUNNITTELU

3.1 Yleistä ruokalistasuunnittelusta

Ruokalistan suunnittelua ohjaavat monenlaiset tekijät, jotka on otettava huomioon. Onnistuneessa ruokalistan suunnittelussa on huomioitu aterioita tarjoavan yrityksen toiminta-ajatus, liikeidea ja asiakaslähtöisyys. Suunnittelussa otetaan huomioon myös ravitsemukselliset ja gastronomiset seikat, kuten ruoan ravitsemus, maittavuus ja ulkonäkö. Uusia ruokalajeja etsittäessä ei saa myöskään unohtaa käytössä olevia henkilöstöresursseja, laitekapasiteettia ja kustannuksia. Ruokalistasuunnittelun tavoite on saada asiakkaille monipuolisia ja vaihtelevia ateriakokonaisuuksia. (Lampi ym. 2009, 22, 23.)

Yritykselle oman mielenkiintoisen ajattelumallin ruokalistasuunnitteluun tuo ruokafilosofia. Ruokafilosofia voi olla valmistustavan mukainen, raaka-ainelähtöinen, alueellinen tai jopa kansallinen. Toisaalta se voi olla näiden lähtökohtien sekoitus tai näkemysten yhdistelmä. Yritykselle oman ruokafilosofian toteuttaminen on hyvin pitkäjänteistä työtä, jonka tulokset saattavat näkyä vasta vuosien kuluttua. Pohdittuun ruokafilosofiaansa on itse uskottava, jotta se aukeaa henkilökunnalle ja ennen kaikkea asiakkaille. (Lehtovaara & Hämäläinen 2007, 17.)



Kuvio 3. Ruokalista- ja ateriasuunnittelussa huomioitavia seikkoja. (Lampi, ym. 2009, 26).

Asiakkaiden tarpeet ja toiveet ovat ruokalistan suunnittelun kannalta erilaisia, riippuen siitä missä ateriat tarjoillaan. Sairaala- tai ravintolamaailmassa odotukset tarjottavista poikkeavat hyvin paljon toisistaan. Asiakkaan ruokavalintoihin vaikuttavat myös omat mieltymykset ja ruokaan liittyvät tottumukset (Suominen 2002,9). Tarjottavalle ruoalle myös palvelutilanne, tarjoilutapa sekä määrät ja ruoan koostumus asettavat erilaisia vaatimuksia. (Lampi ym. 2009, 24.) Erilaiset asiakkaiden toiveet ja ehdotukset tuovat jatkuvia muutoksia, jolloin keittiöltä vaaditaan tarvittavaa ammattitaitoa sekä muutos- ja uudistumisvalmiutta. Asiakkailta saadut palautteet ovat arvokkaita, sillä ne muokkaavat ja uudistavat tarjottavia kaikista pontevimmin. Asiakkaat tukeutuvat ruokapaikkaa valitessaan myös omiin makumuistoihinsa. (Mauno & Lipre 2005, 12, 13, 70.) (Kuvio 3).

Aterioiden ravitsemuksellisuuteen liittyvät seikat eivät ole ainoita asioita, joka hyvin suunniteluissa ateriakokonaisuuksissa otetaan huomioon. Haastetta ravitsemussuosittelusten noudattamiseen tuovat ruoan aistittavat ominaisuudet (Hopia & Ihanus 2014, 10). Ruoan gastronomiset eli aistinvaraiset ominaisuudet ovat Suominen (2002, 15) mukaan seuraavaksi tärkein asia ravitsemuksen jälkeen. Näihin hän luettelee kuuluvaksi ruoan maun, värin, rakenteen, lämpötilan sekä tarjolle asetellun. Gastronomiaan sisältyy useita eri tieteen aloja kuten esim. tuoreiden kasvien käsittelyssä biologiaa sekä alku- ja raaka-aineiden kypsymisessä kemiaa. Gastronomia tutkii mielihyvää, jonka makuaisti tuottaa osoittaen eri makujen yhteensopivuuden. (Lehtinen ym. 2003, 123.)

Onnistuneeseen ruokalistasuunnitteluun kuuluu kiinteänä ja tärkeänä osana erityisruokavaliot. Ammattikeittiössä tavallisemmat erityisruokavaliot pyritään muuntamaan mahdollisimman helposti jo listalla olevista ruokalajeista. (Lampi ym. 2009, 27.) Tavallisimpia erityisruokavaliota Suomessa ovat laktoosi-intoleranssi, keliakia ja ruoka-aineallergiat. Allergian vuoksi erityisruokavaliota noudattavat asiakkaat potevat yliherkkyyttä jotakin ruoan sisältämää ainetta kohtaan. Yleisimmät ruoka-aineallergioiden aiheuttajat ovat pavut, kananmuna, kala, porkkana, tomaatti ja omena. (Ruokatieto yhdistys 2021.)

Suunnitteluun vaikuttaa aterioiden tarjoamisaika ja niiden lukumäärä. Ammattikeittiöissä voidaan tarjoilla useita ruoka-annoksia päivässä tai vain yksi aterია, yleensä lounas.

Yleisimmin ateriat koostuvat alkuruoasta, pääruoasta, jälkiruoasta sekä juomista, leivästä ja levitteestä. Kaikki tarjottavat ruoat eivät välttämättä sisällä kaikkia edellä mainittuja osia. Asiakkaalla on mahdollisuus valita tai koota oman ateriakokonaisuutensa noutopöydästä tai tilata sen ravintolan ruokalistalta. (Lampi ym. 2009, 25, 26.)

Henkilökunnan määrään vaikuttaa oleellisesti valmistettavien ruokalajien määrä ja raaka-aineiden jalostusaste. Henkilökunnan volyymia voi helposti säädellä käyttämällä puolivalmisteita tai valmiita aterian osia. Ruokalajien valinnassa on hyvä ottaa huomioon ruokalajien esivalmistelu tai cook and chill -menetelmän käyttö, jossa ruoka valmistetaan valmiiksi ja jäädytetään nopeasti. Tarjolle asetettaessa se kuumennetaan uudelleen, maun tai rakenteen kuitenkaan kärsimättä. (Lampi ym. 2009, 28.)

Ruokalistan suunnitteluun vaikuttavat oleellisesti käytössä oleva laitekapasiteetti ja niiden tehokas sekä osaava käyttö. Yhdistelmäuuni antaa mahdollisuuksia erilaisten ruokien valmistukseen, samalla aterialla voivat ruoat olla eri tavalla valmistettuja. Tämä on hyvä huomioida myös laitekuormituksen ja ajoituksen kannalta, jolloin tarjottavat saadaan tarjolle oikeaan aikaan. (Lampi ym. 2009, 27.)

Keittiön kustannustekijät muodostuvat useista eri tekijöistä. Käytettäessä raaka-aineina puolivalmisteita tai valmisruokia, tulee huomio kiinnittää energia-, jätehuoltoon- ja logistiikan tuomiin kustannuksiin. Raaka-aineiden ollessa edullisia, saattaa niiden esikäsittely lisätä työvoimakustannuksia, jotka muodostuvat palkoista ja henkilöstön sivukustannuksista. Kustannuslaskennalla saadaan tietoa, onko kannattavampaa valmistaa tarjottavat alusta asti itse vai käytetäänkö elintarviketeollisuuden tarjoamia puolivalmiita tai valmiita tuotteita. (Lampi ym. 2009, 29.)

Laadulliset tekijät, kuten raaka-aineet, laatu ja jalostusaste tulee ottaa huomioon kustannustekijöiden rinnalla. Laadullisiin tekijöihin vaikuttavat maistuvuus, esteettisyys, ravitsevuus ja asiakkaalle tarjottava ruokailukokemus. Raaka-aineiden ja ruoan jalostusastetta voidaan siirtää elintarviketeollisuudelle, mikäli se ei vähennä laadullisesti asiakkaan kokemaa lisäarvoa. Raaka-aineiden saatavuudessa saattaa tulla yllätyksiä, tällöin on hyvä olla varastossa puolivalmisteita tai valmiita aterian osia esim. pakasteena. (Lampi ym. 2009, 29, 30.)

3.2 Aistittavat ominaisuudet ruokalistasuunnittelussa

Makuaistimuksia nykytiedon mukaan tiedetään olevan viisi eli makea, hapan, karvas, umami ja suolainen. Aikaisemmin uskottiin makujen aistimuksissa kielikarttaan. Nykytiedon mukaan ruoan makumolekyylit aktivoivat makureseptoreita, joten käsitteenä kielikartta ei ole enää pätevä ja käyttökelpoinen. (Hopia & Ihanus 2014, 8, 11.) Viisiulotteinen makuaisti tunnistaa edellä mainitut maut. Havaittavina tekijöinä ovat myös ruoan rakenne, lämpötila ja nälän tunne (Mauno & Lipre 2005, 69).

Näköaistia hivelee tarjottavissa eri väriyhdistelmät. Ne tuovat aterioille vaihtelua ja herättävät ruokahalua. Esimerkiksi oranssit porkkanat, punaiset tomaatit ja vihreät salaattit kertovat myös asiakkaalle hyvin suunnitellusta ateriakokonaisuudesta. Värikkäillä kasviksilla tuodaan aterioille paitsi ravintoarvoa myös houkuttelevuutta ulkonäköön. Houkuttelevina väreinä pidetään punaisen ja keltaisen eri sävyjä sekä vaalean vihreää. Vähemmän houkuttelevat värit ovat violetti, harmaa ja tumman vihreät sävyt (Suominen 2002, 16.)

Ruoanlaiton alkuvaiheessa voidaan jo vaikuttaa tarjottavien ulkonäköön ja viimeistelyyn. Värikkäillä mausteilla kuten kurkumalla, curryllä ja paprikalla tai soseutetuilla, paloitetuilla kasviksilla. Ruoan pintarakenteeseen voidaan paistovaiheessa vaikuttaa valitsemalla oikea kypsennyslämpötila ja sopiva kosteus. Pinnaltaan voimakkaasti ruskistuneet vuokaruokat eivät enää nykypäivän ruokailijassa aiheuta ihastusta. (Mauno & Lipre 2005, 71.)

3.3 Yrityksen liikeidean mukaan huomioitavia seikkoja

Ruokien mausteena voidaan käyttää myös alkoholia. Alkoholilla ruokiin saadaan uutta makua ja omaleimaisuutta. Ne korostavat ruoan makuominaisuuksia, kuten mausteetkin. Ruoanvalmistuksessa käytettävät alkoholimäärät ovat hyvin pieniä ja kuumennettaessa alkoholi haihtuu pois jättäen vain aromin ja värin ruokaan. Tavallisimmin alkoholia käytetään erilaisiin marinadeihin. Alkoholissa ruoka voidaan myös hauduttaa tai se voidaan lisätä valmiiseen ruokaan. Juhlavin ja näyttävin tapa alkoholin käyttöön ruoanvalmistuksessa on liekittäminen. Liekittäminen tapahtuu asiakkaan läsnä ollessa, joten se antaa visuaalisen elämyksen. (Puhakka 11.4.2014.)

Ruukuissa myytävien kotimaisten mausteyrttien tuotanto on yleistynyt viime vuosina. Yrttien kysynnän lisääntymiseen on vaikuttanut niiden ympärivuotinen saatavuus ja kasvanut suosio ruoanlaitossa. Ruoanvalmistuksessa vain mielikuvitus asettaa rajoja erilaisten ja terveellisten mausteyrttien käyttöön. Tuoreyrtejä käytettäessä on muistettava, että niitä käytetään maustamiseen kaksi tai kolme kertaa enemmän kuin kuivattuja yrtejä. Tuoreena poimittuja yrtejä voi pakastaa, säilöä öljyyn tai etikkaan. Monilla yrteillä on myös lääkitseviä vaikutuksia. Yrttien käytöllä voidaan vähentää myös huomattavasti suolan käyttöä. (Puhtaasti kotimainen [viitattu 22.2.2021].)

Yrtejä voi kerätä myös suoraan puhtaasta luonnosta. Villiyrtit eivät ole kuitenkaan korvikkeita kasvatetuille yrteille. Villiyrtit ovat todellista lähiruokaa, joiden hiilijalanjälki on olematon. Villikasviksia on saatavissa jo aikaisin keväällä. Villikasviksista voi käyttää varsia, lehtiä ja juuria. Villivihannesten tiedetään sisältävän enemmän vitamiineja, kivennäishivenaineita sekä valkuaista kuin kasvatetut vihannekset. (Tallberg 2010,17 - 19.)

Lähiruoka. Kuluttajat arvostavat tänä päivänä lähellä tuotettua ruokaa. Lähiruonan käytöllä on maaseutua työllistävä sekä alueellista ruokakulttuuria kehittävä ja rikastuttava vaikutus. Kuluttajalle lähiruoka antaa uusia ekologisia vaihtoehtoja. Lähiruonan katsotaan myös lisäävän elintarviketurvallisuutta, koska tuotteen alkuperä ja jäljitettävyyys on helppo toteuttaa. (MMM, [viitattu 24.2.2021].) Termiin lähiruoka liittyy kuitenkin paljon epäselvyyttä. Lähiruoka merkitsee joillekin kotimaista ruokaa, kun toisille se merkitsee omasta maakunnasta saatavaa ruokaa. Käsitteeseen liitetään vahvasti puhtaus, pienimuotoinen tuotanto ja käsityöläisyys. Haasteena lähiruonan käytölle on usein pienyrittäjien tuotteiden tarjonnan epätasaisuus ja tuotteiden toimituskyky. (Viitaharju ym. [viitattu 25.2.2021]; Luonnonvarakeskus [viitattu 24.2.2021].)

Perinneruoka. Etelä-Pohjanmaa kuuluu läntiseen ruokatalousalueeseen. Suomenkielisen Etelä-Pohjanmaan perinneruoissa näkyy voimakkaasti maa- ja karjataloustuotteet. Karjataloustuotteista lihan lisäksi käytettiin paljon sisäelimiä ja myös verta. Keräilytaloutta ei juurikaan tunnettu ja kalastuksella ei vesistöjen puuttuessa, ollut suurta merkitystä. Riistaa käytettiin ravintona vain Suomenselän alueella. Läntisen ruokatalousalueen tunnusmerkkejä olivat keittoruokatalous, joka perustui avotulen käyttöön. Leipänä suosittiin kovaa reikäleipää, hapanimelää varilimppua ja ohutta näkkileipää. Maitotaloustuotteista

valmistettiin viiliä ja erilaisia juustoja. Verestä verimakkaroihin sekä veripalttua ja liha palvattiin säilyvyyden takaamiseksi. Vuoden ajat määräisivät eri ruokalajien tarjontaa. Loppukesä ja syys olivat ruokalajien ”kulta-aikaa”. Talvi elettiin syksyllä säilöttyjen ruoka-aineiden varassa. Talvella maitoa oli vähän käytössä, niinpä ehtoisat emännät keittelivätkin lihavellejä. Keväällä, ennen uutta satokautta pöydästä löytyi vilja- ja maitoruokia, palvattua lihaa ja joskus kalaa. (Heikkilä 1980 6, 91.)

Heikkilän (1980, 96) mukaan Etelä-Pohjanmaan alueella noutopöydät yleistyvät 1900-luvun alussa. Noutopöytä toi tullessaan uusia ruokalajeja, joihin asennoiduttiin varoen ja aina niistä ei pidetty. Saattoi käydä näin, kun härmäläinen tutustui sallaan eli rosolliin:

Koriasti rairootettu se oli, ja ihmiset pettyivät, kun luulivat sitä niin hyväksi syörä kuin nähära. Panivat vielä etikkaa, kun niin tekivät untamalaasetkin. Mutta kun maistoivat, niin kaatelivat pöyrän alle, niin pahaa se oli. Jotta toinen pöytä kun katettiin, täytyi laasta lattia. (Heikkilä 1980, 96.)

Trendit ruokalistasuunnittelussa. Kaikilla elinkeinoaloilla myös ravintola-alalla on nähtävissä erilaisia trendejä. Ravintola-alalla niiden syntyä on vaikea selittää. Usein ne liittyvät johonkin ruokakulttuuriin kuten esim. italialaiseen tai kiinalaiseen keittiöön. Trendit ovat sidoksissa johonkin raaka-aineeseen, kuten esim. yrtteihin tai annosten kokoamistyyliin. Trendit tuovat alalle lisäväriä, mutta niiden tulisi kehittää myös koko ravintola-alaa. Usein yrittäjät seuraavat eri trendejä orjallisesti, miettimättä sopiiko se omaan liikeideaan. Jokaisen ravintolan tulee luoda itselleen oma ruoanvalmistus- ja tarjoilumenetelmänsä. Mikä toimii maailmalla tai naapurirytyksessä ei välttämättä toimi meillä. Mikäli esimerkiksi yrtit koetaan hyvinä mausteina ja ne täydentävät tarjottavan ruoan makua, niitä ei kannata jättää pois, vaikka trendit muuttuvat. Annosten esillepanoonkaan ei trendien vaikutuksesta saa käyttää liikaa työaikaa. (Lehtinen ym. 2003, 23.)

4 OPINNÄYTETYÖN TOIMINNALLINEN OSUUS

4.1 Noutopöydän historia Koskenkorvan Trahteerissa

Yrityksen liikeideaan kuului jo 90-luvulta asti ruokaelämysten tuottaminen tarinallisuuden kautta. Haastattelussa talon vanha emäntä P. Koskenkorva kertoo, että toiminnan alussa oli vain yksi hyvä noutopöytäversio, jota paranneltiin tarpeen vaatiessa. Pääasia tarjottavissa oli kotoiset maut läheltä. Talviaikaan ei ollut kovin paljon kotimaisia vihanneksia saatavilla, joten silloin ne jätettiin pöydästä pois ja tilalle keksittiin jotain muuta, lähellä tuotettua. Tuolloin ruokalistaan lisättiin mm. porkkana-pinaattifooninki ja ”pahapäisyyden” parantava kaali-sörsseli. Viinalla maustetut kalat olivat jo ensimmäisessä noutopöydässä tarjolla, naapurikylässä viljeltyjen perunoiden kera. Lihainen pääruoka löytyi Ilmajoen Makkaramestareilta. Leppäsavustettu porsaan niska oli vuosikausia paras pääruokavaihtoehto noutopöytään. Ruokajuomana kotikaljan, maidon ja koskenkorvalaisen hanaveden lisäksi tarjoiltiin suomalaisia tilaviinejä. Piikojen valakoosta ja Renkien punaasta. Kotimaiset tilaviinit, Alajärven Punaisen Tuvan viinitilalta, olivat tuolloin hyvin uutta ja niihin asiakkaat suhtautuivat arvellen. Kotimaisista tilaviineistä kuitenkin pidettiin hauskojen tarinoiden kera ja harvoin enää ulkomaisia viinejä olikaan tarjolla. Jälkiruokana kahvin tai haudutetun teen kera tarjoiltiin Talkkuna-puolukkapöperöä, joka toikin monelle asiakkaalle lapsuuden makumuistot mieleen. (Koskenkorva, P. 2021.)



Kuva 1. Kylmät alkuruoat perinteisessä Trahteeripöydässä (Koskenkorvan kuva-arkisto 2014).

4.2 Lähtötilanteen kuvaus

Koskenkorvan Trahteerissa noutopöytä on ollut ennallaan lähes koko toiminnan ajan. Pieniä muutoksia ruokalajeihin on tehty lähinnä sesonkien mukaan. Joulukuukausi on ollut sesongeista tärkein, jolloin pöytään on tuotu jouluisia makuja. Perinteisesti pöytään on katettu kolmea ”kännikalaa”, sillistä, silakasta ja graavilohesta. Nämä ovat vakiinnuttaneet paikkansa noutopöydän valikoimissa, eikä niistä haluta luopua. Kalojen paikkaa pöydässä puoltaa myös niihin liittyvä tarinallisuus, joka jaksaa vierailijoita ilostuttaa vuodesta toiseen. (Koskenkorva S. 2021.)

Kasviksista pöydässä on perinteinen vihersalaatti, joka on koostunut salaattista, kurkusta ja tomaatista, kotimaisia marjoja käytetään salaattien koristeina. Raastetta pöydässä edustaa kaali-porkkanaraaste. Fetajuusto tarjotaan omasta astiastaan. Usein pöytään katetaan myös perinteisiä tillikurkkuja. (Koskenkorva S. 2021.)

Lämpimistä ruoista lisäkkeenä on usein tarjolla kermaperunoita ja ”homehtunutta” Aurujuustoista punajuurilaatikkoa sekä muita lämpimiä kasvislisäkkeitä, kuten kaura-kaljakaalia. Lämmin ruoka on yleensä porsasta tai nautaa. Liha on ollut tarjolla joko valmiiksi leikattuna tai henkilökunnan leikkaamana, asiakkaan toiveen mukaan. Lihan kera on tarjolla kokoperunoita ja kastiketta. Broileria on pääruokana joskus tarjolla. Kalaa tarjoillaan lämpimänä, mutta harvemmin. Ruokajuomana toimii kotikalja, maito ja vesi sekä valko- ja punaviinit. Nykyisin myös lähialueiden pienpanimotuotteet, oluet ja siiderit ovat suosittuja ruokajuomia. Leipänä lähileipomon tai itse leivottua vaaleaa ja tummaa leipää sekä talon siemennäkkileipää. Levitteenä laktoositon levite. (Koskenkorva S. 2021.)

Jälkiruokana on kahvi tai haudutettu tee leivonnaisen tai Kossucottan kera. Leivonnaisista usein käytetty on Koskenkorvan kardemummakakku, joka leivotaan talon vanhalla reseptillä. Keväisin tarjolla on raparperipaistoista vaniljakastikkeen kera. Joulun aikaan tarjottavista jälkiruoista löytyy kohomettunutta piparkaakkua. (Koskenkorva S. 2021.)

4.3 Käytetyt menetelmät

Tässä opinnäytetyössä käytettiin menetelminä avointa parihaastattelua sekä vuonna 2020 toteutetun kyselytutkimuksen tuloksia. (Jouppila & Rantanen 2020). Työssä hyödynnettiin

myös alan reseptiikkaa, jota etsittiin alan sekä kirjallisuudesta että Jamix Ruokatuotanto-ohjelmasta.

Jamix-ammattikeittiön tuotannon suunnitteluohjelma. Ohjelma soveltuu kaiken tyyppisille ammattikeittiöille aterioiden ja eri ruokalajien suunnitteluun. Järjestelmä sisältää ruokalistasuunnittelun, ravintoarvo- ja kustannuslaskennan sekä varaston logistiikan hallinnan. Ohjelmisto palvelee niin keittiötoimintoja, toimittajia kuin myös asiakkaita mobiilisovelluksen kautta. (Jamix [viitattu 1.3.2021].)

4.3.1 Haastattelu

Haastattelu on systemaattista tiedonkeruuta, jota haastattelija ohjaa eteenpäin. Haastattelu voidaan toteuttaa monella eri tavalla. Strukturoidussa haastattelussa haastattelu tapahtuu laaditun lomakkeen avulla, jossa asioiden esittämisjärjestys ja väitteiden muoto määrätään etukäteen. Teemahaastelussa teema-alueet ovat tiedossa, kuitenkin kysymysten esitysjärjestys ja tarkka muoto puuttuu. Avoin haastattelu on aikaa vievin haastattelun muoto, jolloin haastattelijan on johdateltava keskustelua haluttuun suuntaan. Haastattelulle ei laadita selvää runkoa, siksi menetelmä onkin lähinnä asioista keskustelua. (Hirsjärvi, Remes & Sajavaara 2007, 202, 203, 204.)

Haastattelun muotoja ovat yksilöhaastattelu ja ryhmähaastattelu. Parihaastattelu on ryhmähaastattelun alamuoto. Näitä kaikkia muotoja voidaan käyttää haastattelussa toisiaan täydentävinä. Muodon valintaan vaikuttavat haastateltavat henkilöt ja tutkimuksen muoto. (Hirsjärvi, Remes & Sajavaara 2007, 205.)

Tässä opinnäytetyössä menetelmäksi valittiin avoin parihaastattelu, jossa oli myös teemahaastattelun piirteitä. Haastattelu käytiin Sari ja Jaakko Koskenkorvan kanssa 16.2.2021 Koskenkorva Museon tiloissa. Haastattelu sai teemahaastattelun piirteitä ennalta laaditusta kyselyrungosta (liite 1). Näin haastattelija pystyi parhaiten täsmentämään mielipiteitä, tunteita ja ajatuksia sekä etenemään johdonmukaisesti haastattelun kuluessa. Parihaastattelun etuna pidettiin myös sitä, että haastateltavat pystyivät täydentämään toistensa näkemyksiä ja kokemuksia vastauksissaan (Hirsjärvi, Remes & Sajavaara 2007, 204, 205). Saadut vastaukset kirjattiin muistiin haastattelun kuluessa. Haastattelun

keskeisin tarkoitus oli saada selville yrittäjien näkemyksiä saatuihin asiakaspalautteisiin sekä yrityksen resursseihin noutopöydän ruokalajien muunneltavuudesta.

4.3.2 Haastattelun yhteenveto

Myönteistä koronatilanteessa on ollut se, että on ollut aikaa suunnitella ja kehittää yritystoimintaa sekä testata pienillä, lain sallimilla ryhmillä uusia tarjottavia. Noutopöydän perusrunko on hyvä. Asiakkaat pitävät ruokaan liittyvistä tarinoista. Tarinoiden avulla ihan tavalliset perusraaka-aineet heräävät henkiin yhä uudelleen ja uudelleen. Tarinat ovat hengeltään faktafiktiivisiä, joten asiakkaan omalle mielikuvitukselle ja halutulle kuullun ymmärtämiselle annetaan oma henkilökohtainen tila. (Koskenkorva J. 2021.)

Noutopöydässä käytetään mahdollisimman paljon lähiruokatuotteita. Tänä päivänä, ryhmien ollessa pieniä lähiruokatuotteita löytyy kiitettävästi oman ja naapurikunnan K-Lähimarketeista. Haasteen lähiruokien saatavuus muodostaa silloin, kun tarvitaan nopeasti suuria määriä. Mielellään ne tilattaisiin tukusta muiden raaka-aineiden joukossa, mutta tukussa on pääasiallisesti tuontikasviksia. (Koskenkorva S. 2021.)

Perinteisesti Ilmajoen Musiikkijuhlien aikaan noutopöydässä näkyy esitettävän oopperan teema ja/tai oopperan aiheen aikakausi. Mannerheim-oopperan aikaan pöytään katettiin Mannerheimin suurta herkkua, vorschmackia. Aino Actè -ooppera toi noutopöytään Ainon alkukeiton parsasta ja Kekkos-ooppera Sylvin paremmat pidot silakkarullineen. Ensi kesän ooppera, Hiljaiset perivät maan, sijoittuu kieltolain aikaan, jolloin on luontevaa toteuttaa tarjottavat kieltolain hengessä. Löytyykö pöydästä kieltolain aikaista ”ilolintua”, se jääköön vielä arvoitukseksi. Muulloin teemaruokailuja ei ole juuri järjestetty, vaan tarjolla on yritysideaan sopiva noutopöytä. Tilauksesta saa tietenkin lähes millaisen kattauksen vaan. Perhejuhlissa asiakas voi hieman vaikuttaa tarjottaviin, niin halutessaan. (Koskenkorva S. 2021.)

Nouseva kasvisruokailutrendi on ollut asiakaspalautteissa selvästi huomattavissa viimeisen vuoden aikana. Palautteen mukaan noutopöytää pidetään liian lihapainotteisena. Noutopöytään halutaankin erilaisia kasvisversioita, kylmänä ja lämpimänä. Uudet kotimaiset, mutta ”eksoottiset” makuyhdistelmät vaikkapa villiyrteistä, ovat enemmän kuin

tervetulleita. Perusrungon ollessa hyvä, pöytään tulee saada lisää ”liikkuvia paloja”, joilla saadaan nopeasti asiakaslähtöinen kokonaisuus. Tulevaisuuden visiona on kehitellä täydellinen viinalla maustettu noutopöytä, jossa jokaisessa tarjottavassa on alkoholia enemmän tai vähemmän, ruokien mausteena. (Koskenkorva J. 2021.)

Alkoholin käyttöön ruokien mausteena asiakkaat suhtautuvat pääsääntöisesti uteliaan huvittuneesti. Toki poikkeuksiakin on. Palautetta antavat asiakkaat, jotka terveydellisistä, uskonnollisista tai raskauden vuoksi noudattavat alkoholin suhteen nollalinjaa. Tärkeää onkin, että myös alkoholittomia vaihtoehtoja on tarjolla. Tilausravintolan ollessa kyseessä, tilausvaiheessa varmistetaan asiakkaiden kanta alkoholinkäyttöön tarjottavissa. (Koskenkorva J. 2021.)

Pohjalaisuus saa ja pitääkin tarjottavissa näkyä, mutta valitettavasti perinneruoat jakavat mielipiteitä, voimakkaastikin. Eläkeläiskohderyhmälle ne sopivat vallan mainiosti ja kaljavelli onkin ollut joskus alkuruokakeittona. Kaljavelli on kiitollinen perinneruoka, koska siinä voidaan hyödyntää hävikiksi joutuva kotikalja. Jälkiruoissa perinneruokaa on edustanut kurikkalaisten perunakropsu ”makoosalla” puolukkasurvoksella. (Koskenkorva S. 2021.)

Noutopöydän tarjottavat pyritään pitämään mahdollisimman helppoina keittiön ja tarjoilun kannalta. Ruokia pyritään valmistamaan etukäteen edellisenä päivänä, niin paljon kuin mahdollista. (Koskenkorva S. 2021.)



Kuva 2. Noutopöytä Tryskööpilltuussa (Koskenkorvan kuva-arkisto 2020).

4.3.3 Syksyllä 2020 toteutetun kyselyn aineisto

Tässä opinnäytetyössä hyödynnettiin syksyllä 2020 opiskelijatyönä tehdyn asiakastytyväisyyskyselyn tuloksia. Vuosi 2020 oli kokonaisuutena poikkeuksellinen koronatilanteen vuoksi, erityisesti poikkeustilanne kosketti ruokapalveluyrittäjiä, kokoontumis- ja matkailurajoitusten vuoksi.

Kysely toteutettiin sähköisesti Webropol-kyselynä ajalla 17. - 28.9.2020. Kyselylomake linkitettiin yrityksen Facebook- ja Instagramisivuille sekä yrityksen nettisivuille. Vastauksia kyselyyn saatiin 97 henkilöltä. Kysely sisälsi strukturoituja kysymyksiä, sisältäen muutamia avoimia kysymyksiä. Tutkimuksessa käytettiin kvantitatiivista lähestymistapaa, mutta avoimien kysymysten myötä tutkimus sai myös kvalitatiivisia piirteitä. Asiakastytyväisyyskysely oli hyvin laajapohjainen, jossa vastaajien mielipiteitä tiedusteltiin Yrityksen muistakin toiminnoista kuin ruokapalveluista. Tässä työssä käsitellään vain ruokapalveluun liittyviä palautteita.

Kyselyn palaute oli pääsääntöisesti hyvää ja kiitettävää. Tarjottavien valikoimaa ja vaihtoehtoja salaateissa sekä pääruoissa pidettiin riittävinä ja maistuvina. Hinnaltaan

noutopöytä pidettiin sopivana. Gluteenittomia tuotteita toivottiin valikoimiin lisää. Kyselyn mukaan kiitettävään arvosanaan ylsivät yrityksen miljöö, tilojen siisteystaso kauttaaltaan ja henkilökunnan ystävällisyys sekä ammattitaito. Avoimissa palautteissa toivottiin sunnuntailounaita, brunssseja sekä enemmän teemaruokailuja.

Elämyksellisyyden jatkumon turvaamiseksi asiakkaille, kyselyn tulokset antoivat aihetta tarjottavien uudistamiseen ja tämän opinnäytetyön tekemiseen. Yrityksen asiakaskunta on vuosien saatossa ehtinyt vakiintua ja tarjottaviin toivotaan uusia makuelämyksiä ja vaihtelevuutta. Uudet tarjottavat palvelevat myös yrityksen asiakaslähtöisyyttä perhejuhlien ja eri tilaisuuksien suunnittelussa. Tällöin asiakas voi valita tarjottavat tilaisuuden luonteeseen sopivaksi.

4.3.4 Johtopäätökset kehittämistyön pohjaksi

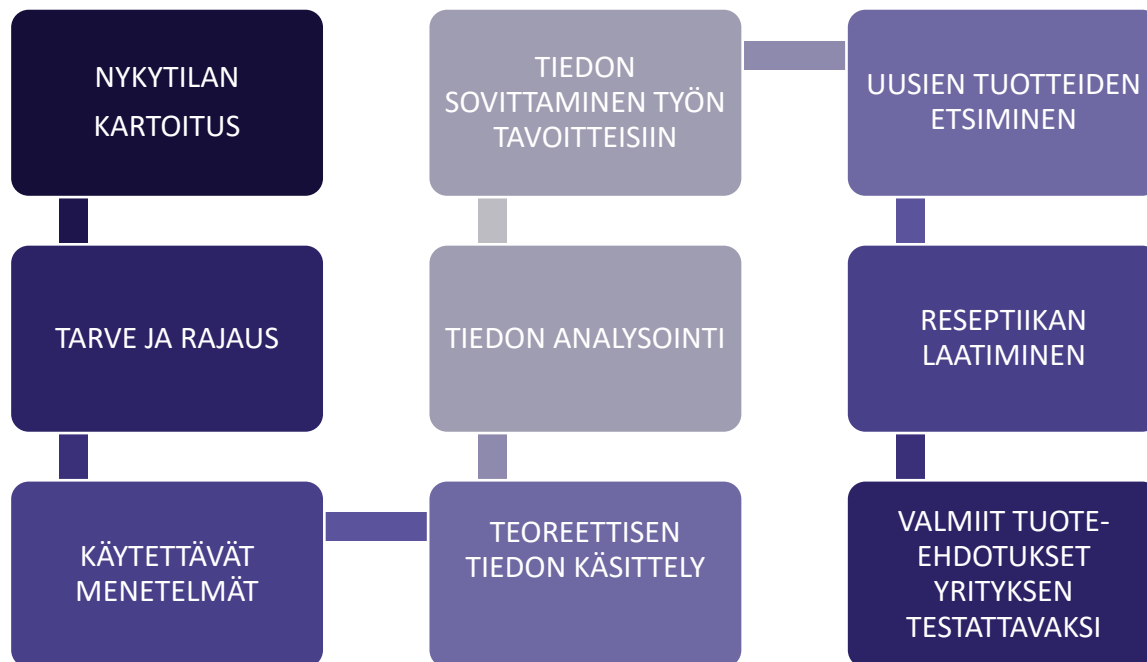
Haastattelun ja asiakaspalautteen mukaan noutopöydän tarjottavien määrää ei ole tarpeellista kasvattaa. Kasvisruokiin, niin salaatteihin kuin lämpimiin ruokiin, tulee saada vaihtelevuutta, mahdollisimman paljon lähi- ja kausituotteista. Uusia makumaailmoita ja erilaisuutta toivotaan esim. yrttien ja villiyrttien maailmasta. Perinneruoat sopivat myös hyvin yrityksen miljööseen, joten joitain maittavuuksia tästäkin kategoriasta tulee pöydästä löytyä.

Alkoholin käyttö mausteena on yrityksen brändiin sopivaa ja persoonallisiin tarinoihin liittyen herättää asiakkaissa uteliaisuutta. Vaihtoehtoisesti kaikki ruoat tulee kuitenkin suunnitella ilman alkoholia.

Noutopöytä halutaan pitää kuitenkin aika yksinkertaisena valmistuksen ja tarjoilun kannalta. Ruokalajeissa tulee ottaa huomioon myös eritysruokavaliot, jolloin ne sopivat mahdollisimman monelle. Perhejuhlien järjestäjälle on hyvä ruokalajeissa olla eri variaatioita, joista tilaaja voi halutessaan koostaa itsensä näköiset ja juhliin sopivat tarjottavat.

5 NOUTOPÖYDÄN UUDISTAMINEN

5.1 Noutopöydän uudistamistyön prosessikuvaus



Kuvio 4. Noutopöydän uudistamistyön prosessikaavio.

Opinnäytetyö alkoi noutopöydän nykytilan kartoituksella. Toimeksiantaja halusi noutopöytänsä vaihtelevuutta tarjottavien suhteen. Tietyt tarjottavat haluttiin pöydässä säilyttää, mutta uusia vaihtoehtoja toivottiin, jolloin pöydästä saadaan helposti muunneltava eri asiakastarpeisiin. Alkukartoituksen jälkeen työstä rajattiin pois yrityksen imagoon soveltuvat tuotteiden nimet tai niihin liittyvät tarinat, eri tilaisuuksien menukokonaisuudet sekä taloudelliset- ja ravintoarvolliset tekijät. Työ rajattiin yhdessä toimeksiantajan kanssa.

Työn tavoitteiden selkeytymisen ja rajaamisen jälkeen valittiin käytettäväksi menetelmiksi yrittäjäpariskunnan haastattelu, syksyllä 2020 tehty asiakastyytyväisyyskysely sekä alan reseptikirjallisuus. Soveltuvien osien reseptiikan laadinnassa käytettiin Jamix Ruokatuotanto-ohjelmistoa. Teoreettinen tieto elämyksellisyydestä ja ruokalistan suunnittelusta kerättiin kirjaston eri lähteistä ja internetsivustoilta.

Tiedon analysoinnissa tieto sovitettiin työn tavoitteisiin. Vaiheissa otettiin huomioon elämyksellisyys ruokapalveluissa ja eri reseptien sopivuus yrityksen noutopöytään. Teoreettisen viitekehyksen mukaan huomioitiin yrityksen liikeidea, toimintatavat sekä keittiön henkilö- ja laitekapasiteetti. Uusien ruokalajien etsinnässä käytettiin alan reseptikirjallisuutta. Tässä osiossa huomioitiin lähi-, perinne- ja trendiruokat sekä niiden eri maustamis-, ja valmistusmenetelmät. Joidenkin uusien tuotteiden toimivuus noutopöytään testattiin pienillä annoksilla.

Reseptiikka laadittiin kymmenelle hengelle, jolloin se on helposti muunneltavissa isoille henkilö määrille. Laadinnassa käytettiin soveltuvin osin Jamix Ruokatuotanto-ohjelmistoa. Valmiit tuote-ehdotukset annettiin yrityksen käyttöön lopullisesti testattavaksi. Reseptit luovutetaan vain toimeksiantajalle, eikä niitä julkaista tämän työn liitteenä.

5.2 Noutopöydän uudistamistyön tulokset

Alkoholia voidaan käyttää monin eri tavoin, joten erilaiset maustamistavat tuovat myös vaihteluja ruokalajeihin. Liharuoat voi helposti marinoida ennen kypsentämistä tai kypsä ruoka voidaan glaseerata, kuorruttaa alkoholipitoisella kastikkeella. Vaihtoehtoisesti liharuoat voivat olla patatyypisiä, jolloin hauduttaminen tapahtuu esimerkiksi oluessa, puna- tai valkoviinissä. Visuaalisesti herättävin tapa on ruokien liekitys, jolla saadaan näyttävä ohjelmanumero ruokailun yhteyteen (Puhakka 11.4.2014). Kypsentämättömiä ruokia alkoholilla maustettaessa on otettava huomioon perusraaka-aineen maku. Alkoholin maku tulee sopia yhteen käytettyjen raaka-aineiden kanssa ja määrän on oltava kohtuullinen. Sopivana määränä voidaan pitää yhtä tai maksimissaan kolmea ruokalusikallista, riippuen halutusta alkoholien tuomasta aromista, raaka-aineesta tai tarjoiluastian koosta.

Kautta aikojen alkoholia on maustettu myös itse. Pehmeän makuinen, tilavuusprosenttiltaan 38 – 42 % alkoholi, sopii erittäin hyvin itse maustetun alkoholien raaka-aineeksi. Mausteena voidaan käyttää erilaisia yrtejä, nuoria koivunlehtiä, mausteita, sieniä, miksi ei myös omenaa, josta valmistuu ”Köyhän calvadossia”. (Palmunen 1998, 167.) Itse uutetuilla alkoholijuomilla saadaan elämyksellistä tarinallisuutta snapseihin ja eri makuvariaatioita ruokien maustamiseen.

Kotoiset, lähellä tuotetut kasvis-, marja- ja liharaaka-aineet ovat puhtaita, jäljitettävissä ja logistiikan suhteen ympäristöystävällisiä (MMM [viitattu 28.3.2021]). Etelä-Pohjanmaan alueella on kiitettävän paljon alan yrittelijäisyyttä. Sadan kilometrin säteeltä Koskenkorvalta löytyy pienimuotoista elintarvikeyrittäjyyttä, joista mainittakoon mm. Leipomo Nonparelli Koskenkorvalla, Annin Marjatarha Kauhavalla, Ilmajoen Makkaramestarit Ilmajoella, Juustoportti Jalasjärvellä, Harrin Kala Kurikassa, Vatajanrannan Vuohitila Kurikassa, Marja- ja vihannestila Jarmo Valtari Vähäkyrössä. Uusien tarjottavien suunnittelussa otettiin huomioon edellä mainittujen lähiruokatuottajien tuotteet.

Yrttejä voidaan käyttää monin eri tavoin, tuomaan väriä koristelussa ja tuoreena antamaan makua tarjottaviin. Kuivatuista yrteistä voidaan myös itse valmistaa erilaisia yrttisekoituksia, jolloin ne sopivat erinomaisesti ns. rub- eli kuivamaustamiseen. Lihaan saadaan rub - menetelmällä helposti enemmän makua. Kypsennyksen aikana mausteita syntyy ”maustekaarna”, joka estää lihan kuivumisen paiston aikana. (Suksi 9.5.2016.) Lähes kaikista yrteistä voidaan valmistaa helposti erilaisia mausteseoksia. Yrttejä voidaan myös säilöä etikkaan tai öljyyn. Yrttien aromi alkaa irrota jo muutamassa päivässä. Maku on sitä vahvempi, mitä enemmän yrttejä on öljyssä tai etikassa ja mitä kauemmin niitä siellä pidetään. Näin saadaan uusia, uniikkeja makuelämyksiä liha-, kana-, kala- kuin kasvisruokiin. (Palmunen 1998, 267.)

Kotimaisten Lähikausituotteiden maku ja ravintoainesisältö ovat parhaimmillaan, ne ovat hinnaltaan huokeita ja vähemmän luontoa kuormittavia. Lähikausituotteiden käyttöä puoltaa niiden käyttö tuoreeltaan. Vihannesten muotoilussa on vain mielikuvitus rajana. Juureksista kuten porkkanasta, retiisistä, lantusta ja perunoista voidaan muotoilla mitä erilaisimpia versioita. Kasvisten käsittely on keittiöllä aikaa vievin työvaihe. Lähiruokatuottajien kanssa onkin taloudellisen kannattavuuden kannalta hyvä sopia toimitettavien tuotteiden jatkojalostusasteesta.

Ruoat noutopöydässä ovat pääsääntöisesti gluteiinittomia, mutta nyt pöydässä olevan siemennäkkileivän rinnalle lisätään myös tuoretta gluteiinitonta leipää. Jälkiruoka on gluteiinittomana ollut perinteisesti marjoja tai Kossucottaa. Jälkiruokapöydässä suositaan nyt myös kiisseleitä, jolloin ne sopivat myös keliakikoille.

Alkupalat. Jäätynyt hirvipaisti, maksapasteija, porkkana-inkiväärikossuraaste, pinaattiraparperi-mansikka-vuohenjuustosalaatti, herne-valkosipulilevite, tomaatti-lipstikkasalaatti, viinihyytelö, vuohenjuusto nauriit.

Riista ei ole aikaisemmin kuulunut noutopöydän valikoimiin. Tarkastettua hirvenlihaa on syksyisin hyvin saatavissa metsästysseurojen kautta. Pakastettu hirvipaisti voidaan laittaa suoraan pakastimesta uuniin, paistetaan pitkään miedolla lämmöllä ja suolataan vasta kypsennyksen jälkeen. Valmistaminen voidaan suorittaa yöaikaan, jolloin se ei vaadi uunikapasiteettia tarjoilupäivänä. Itsevalmistettu maksapasteija kuuluu perinneruokiin. Maksapasteijaa voidaan valmistaa nopeasti isoja määriä.

Kesäinen pinaatti-raparperi-mansikka-vuohenjuustosalaatti on erilainen kesäinen salaatti. Raparperia käytetään harvoin salaateissa, vaikka sillä voidaan korvata sellerin käyttö. Selleri jakaa asiakkaiden mielipiteitä ja on usein allergisoiva. Salaatissa kurikkalainen vuohenjuusto edustaa lähiruoka-ajattelua ja mansikka tai muut kotimaiset kausimarjat tuovat pirteyttä ja väriä koristeluun. Salaattipohjassa pinaatti on neutraali ja tuttu yrtti. Hernevalkosipulilevite tuo väriä ja vaihtelua leipäpöytään, tavallisen levitteen rinnalle. Tomaattilipstikkasalaatti toteutetaan erivärisillä kirsikkatomaateilla. Vihreyttä salaattiin tuo yrteistä vähemmän käytetty, voimakas arominen lipstikka, joka lisätään salaatinkastikkeen mausteena.

Viinihyytelö on visuaalisesti noutopöydän kaunistus. Viinihyytelö voidaan valmistaa punaviinistä, jolloin se sopii tuomaan väriä joulupöytään. Puna- ja valkoviinihyytelö voidaan valmistaa raidoittaen ja koristellen esimerkiksi herneen versoin, sitruunamelissalla tai nuorilla koivunlehdillä. Viinihyytelö toimii myös kotimaisten marjojen ja kermavaahdon kera, jolloin siitä saadaan näyttävä, erilainen alkoholipitoinen jälkiruoka.

Nauris ikiaikainen, kenties unohdettukin kotimainen juures. Nauriskiekot, vuohenjuustolla ja esimerkiksi rosmariinin lehdillä koristeltuina, sopivat kylminä alkupalapöytään ja lämpiminä kasvislisäkkeisiin.

Lämpimät pääruoat. Sinappikana, kirjolohi suolataikinakuoressa, veripalttu, härkäpapu lasagne, kaali-porkkanalaatikko, broilerfile pippurikonjakilla, possun niskaa Kaski-Koskenkorvalla, maksaa ja omenaa kermakastikkeessa, uunilohi ja haudutettu fenkoli.

Sinappia käytetään harvoin broilerin mausteena. Voimakas arominen sinappi toimii yllättävän hyvin neutraalin broilerin parina. Talon oma helvetillinen jallusinappi saa tämän ruoan kautta uuden käyttötavan. Kirjolohi suolataikinakuoreessa on nopea ja helppo valmistaa. Suolataikinakuoria voidaan valmistaa isompi määrä kerrallaan säilytykseen. Kirjolohesta poistetaan vain pää ja pyrstö, vatsaontelo täytetään yrteillä. Suolakuori avataan vasta noutopöydässä, jolloin suomut jäävät kiinni kuoreen. Kala säilyy noutopöydässä myös lämpimänä suolakuoren ansiosta.

Veripalttu, harvoin noutopöydissä tarjottu herkku, joka kuuluu eteläpohjalaisiin perinneruokiin. Veripalttua on nopea valmistaa isoille vierailija määrille. Veripalttu voidaan tarjota lämpimänä lisäkkeenä tai kylminä annospaloina alkupalapöydässä, puolukan kera.

Härkäpapu lasagne ja kaali-porkkanalaatikko tuovat asiakkaiden kaipaamia lämpimiä kasvisruokavaihtoehtoja noutopöytään. Härkäpapu edustaa myös tämän päivän trendiruokaa. Kaali-porkkanalaatikossa, porkkana antaa sopivasti väriä "hailakkaan" kaaliin.

Lihaa edustaa Possun niska eli kasslerpaisti. Uuden makuvivahteen saa kypsän paistin glaseeraus Kaski-Koskenkorvalla sopivan BBQ-kastikkeen kera. Tuorejuustoista löytyy tänä päivänä eri makuja. Tuorejuustoista saa nopeasti eri makuversioita ruokiin. Liikeideaan sopivasti voidaan tuorejuustojen makuja "terästä" alkoholin avulla. Ohjeessa broilerin rintafileet maustetaan pippurisella kolmen tähden Jaloviinalla.

Perinneruokakulttuuriimme kuuluu myös sisäelinten käyttö. Maksaruokia löytyy aika harvoin ravintoloiden ruokalistailta. Yhdistelmäunin ollessa käytössä ei maksaviipaleiden ja sipuleiden ruskistaminen vie paljoakaan työaikaa. Maksapihvien lopullinen valmistuminen tapahtuu omenoiden kera, kermassa ja uunissa hauduttaen.

Kotimaista fenkolia on vaikea saada, mutta trendiruokana se on yksi suosituimmista vihanneksista. Mausteisesta fenkolista voidaan käyttää kaikki kasvin osat. Ruoissa erityisesti kalan kanssa fenkoli antaa uuden mielenkiintoisen makuelämyksen. Fenkoli voidaan marinoida "raakana" alkupalapöytään, vihreät osat voidaan käyttää salaateissa. Fenkolin vihreistä osista voidaan valmistaa myös hauduttamalla maittava lämmin kasvislisäke.

Lämpimät lisäkkeet. Neljän kaalin gratiini, juureksia ruiskuossa, haudutettu palsternakka-porkkana, mukulaselleri-perunasose, palsternakka-perunavuoka, kuminaperunat.

Kaaliala löytyy usein noutopöytien lisäkevaihtoehdoista. Valitsin tähän Neljän kaalin gratiinin, koska kaalista löytyy muitakin vaihtoehtoja kuin kukka- tai parsakaali, joista yleensä gratiini valmistetaan. Kaali on mitä parhaita kausiruokaa ja sen valmistus ammattikeittiössä on helppoa ja nopeaa. Kaalit voidaan esikäsittää jo edellisenä päivänä, jolloin esikäsittely ei vie tarjoilupäivän työaikaa. Erilaiset kaalit ovat myös valmistus- ja maustamistavoiltaan helposti muunneltavissa. Ruiskuossa haudutetut kasvikset tuovat juurekset tarjolle eri tavalla. Ruiskuoria voidaan valmistaa säilytykseen etukäteen. Kotimaisista juureksista mitkä tahansa sopivat haudutettavaksi ruiskuoren alla, joten ruokalaji on helposti muunneltavissa tuotteiden saatavuuden mukaan.

Haudutettu palsternakka-porkkana on helppo valmistaa ja eritavoin esim. yrteillä maustamalla siihen saadaan uusia makuvariaatioita. Porkkana tuo vaaleaan palsternakkaan visuaalista kontrastia. Perunaruokiin tuo vaihtelevuutta mukulaselleri-perunasose ja palsternakka-perunavuoka. Todellista lähiruokaa edustaa Koskenkorvalla viljelty kumina maalaisperunoineen.

Keitot. Herkkusieni-kukkakaalikeitto, koivunmahla-maa-artisokkakeitto rosmariini koristein, Siideri-sipulikeitto, lipstikalla maustettu kylmä kesäkeitto orvokinkukilla.

Alkuruokapöytään vaihtelevuutta saadaan myös erilaisilla keitoilla. Sienet sopivat hyvin kasvispitoisiin keittoihin. Herkkusieniä on saatavissa ympäri vuoden ja eri sienilajeilla saadaan keittoon myös kausivaihtelua. Koivunmahla on kevään herkkua, joka on ”eksoottinen” raaka-aine ruoanvalmistuksessa, toki vielä vähän käytetty. Koivunmahla pohjaan soseutettu maa-artisokka tuoreella rosmariinilla, on elämyksellinen ruokayhdistelmä, joka jää varmasti hausalla tarinalla maustettuna nauttijansa mieleen.

Siideri-sipulikeitto on yrityksen brändiin sopiva keitto. Siideri voidaan hankkia lähimpienpanimoyrittäjiltä, jolloin lähiruoka-ajattelu on ruoassa läsnä. Kesäinen lipstikalla maustettu kylmä kesäkeitto. Koristeena voidaan käyttää syötäviä kukkia, kuten esim.

orvokkia. Valmiiksi laseihin annosteltuna keitto on helppo, raikas ja näyttävä keskikesän herkku alkuruokapöytään.

Jälkiruoat. Porkkanakiisseli, kahvikiisseli, Romanovin mansikat, suklaatryffelit, vanhanajan pullavanukas.

Kiisselit ovat helppoja ja perinteisiä jälkiruokia, jotka voidaan valmistaa gluteiinittomana. Hyvän ja rakenteeltaan onnistuneen kiisselin aikaansaamiseksi tarvitaan ammattitaitoa. Kiisseleiden kera tarjolla voi olla kermavaahtoa, joka voidaan maustaa muutoinkin kuin vaniljasokerilla. Kermavaahto voidaan maustaa kardemummalla, kanelilla tai ripauksella muskottia, joka sopii erinomaisesti porkkanan kanssa. Porkkanakiisseli on värinsä puolesta hyvin houkutteleva. Tarjottaessa porkkanakiisseli voidaan koristella myös suklaarouheella tai syötävillä kukilla. Porkkana, allergisoi kuitenkin harvoin ja sopii hyvin erityisruokavaliota noudattaville vieraille. Kahvikiisseliä ei usein näe jälkiruokapöydissä tarjoilla. Kiisselin pohjana voidaan käyttää keitettyä ylijäämä kahvia. Koristeeksi sopii hyvin perinteinen kermavaahto tai Talon Jalluvaahdo.

Romanovin mansikat ovat vanha ”herraskainen” jälkiruoka. Mansikat ovat helppo ja kesäinen jälkiruoka, mausteena kermavaahdon lisäksi voidaan käyttää maustettua Koskenkorvaa tai marjalikööriä. Ohje on helposti muunneltavissa myös muille marjoille, kuten esim. keltaisille ja punaisille vadelmille tai ne voivat olla mansikoiden makuparina.

Kahvin makuisella Koskenkorvalla maustetut tryffelit ovat pieniä makupaloja kahvin kera. Tryffeleitä voidaan tarjota myös esim. tervetulomakeisina asiakkaille tai myydä matkaevääksi. Vanhanajan, lämpimänä tarjottava pullavanukas tuo makumuistoja monen iäkkään asiakkaan mieleen. Pullavanukkaaseen voidaan käyttää vaalean leivän ja pullapitkojen ”kantoja”, jolloin voidaan keittiön hävikkiä näiden suhteen vähentää. Pullavanukkaaseen saadaan helposti uusia makuja eri makuisilla hilloilla ja vaahdoilla, jotka voidaan halutessaan maustaa alkoholilla. Valmistuksen kannalta pullavanukkaat saadaan lämpimään uunin, pääruokien ollessa tarjolla.

Muut lisäkkeet. Kuusenkerkkämajoneesi, ruusunlehtietikka, mäntykastike, piimäkinuski, nokkossima, kanttarellisnapsi.

Kuusenkerkkämajoneesi, ruusuetikka ja mäntykastike toimivat alkuruokapöydässä erikoisina lisämausteina tai salaatikastikkeina, joita asiakas voi itse annostella. Piimäkinuski on jälkiruokapöydän erilainen, lämmin tai kylmä kastike tarjottavaksi esimerkiksi jäätyneiden karpaloiden kera. Nokkossima edustaa villiyrtejä, sitä voidaan käyttää tervetuliaismaljoina tai juomasekoitusten aineosina. Itse uutettu kanttarellisnapsi tuo erilaisuutta teollisesti maustettujen alkoholisnapsien rinnalle.



Kuva 3. Ruiskukkasalaatti ja kannimunat (Koskenkorvan kuva-arkisto 2020)

6 JOHTOPÄÄTÖKSET JA POHDINTA

Koskenkorvan Trahteerin yrittäjät ovat onnistuneet jo 90-luvun lopulla tuottamaan asiakkaille elämyksiä. Elämyksien tuottamisessa he ovat olleet aikaansa edellä. Voisin todeta, että Koskenkorvalla on tehty elämysten tuottajana urauurtavaa työtä koko Suomen maaseutumatkailualalle. Vieraiden viihdyttämiseen kuuluvat talon historiaan ja nykyelämään liittyvät tarinat. Ne olivat jo tuolloin asiakkaille vertaansa vailla. Faktaa tai fiktiota, vastuu jäi kuulijalle. Talon isäntä ja emäntä pukeutuivat talon henkeen sopiviin asusteisiin. Samoin ”formuhun” eli puitteisiin sopiva henkilökunta. Piiat, rengit ja pehtoori pukeutuivat ajanhengen mukaisiin työasuihin. Näin Koskenkorvan Trahteri oli onnistunut jo 90-luvun lopulla luomaan oman ja ainutkertaisen elämysnäytelmän Korvankorvan talossa, tehtaan kainalossa.



Kuva 4. Isäntä, emäntä ja Trahteerin komiat piiat (Trahteerin kuva-arkisto 2004)

Elämysten tuottaminen asiakkaille perustuu myös vahvasti ihmistuntemukseen ja tilannekomiikkaan. Positiivinen, palvelun käsikirjoituksesta poikkeaminen tuo vaihtelevuutta ja hauskuutta asiakkaille, mutta myös työntekijöiden työpäivään. Mikä sitten saa yrittäjien ja henkilökunnan tuottamaan elämyksiä yhä uudelleen ja uudelleen? Luulen, että sanonta ”ei voi antaa, saamatta myös itse” sopii hyvin vastaukseksi. Onnistuneen elämyksen tuottaminen tuo joka kerta myös omanlaisensa elämyksen sen tuottajalle. Arvokkain ja

suurin tunnustus onnistuneesta työstä on asiakkaiden vilpittömän hymyn ja sydämestä tulevat kiitokset.

Korona-aikana olen huomannut, kuinka suuren merkityksen tila ja tunnelma antaa ruokailukokemukseen. Herkutteluhetkiin ateriat noudetaan ravintolasta ja nautitaan kotioiloissa, jää ruokailukokemus kuitenkin hyvin ”ohueksi”. Ruokahan on aivan samaa, mutta kohtaaminen ravintolan henkilökunnan ja muiden asiakkaiden kanssa puuttuu. Noudetut ruoat ehtivät jäähtyä ja eipä styrox-laatikkokaan näköaistia hivele, toisin kuin kauniisti aseteltu annos ravintolan lautasella. Kaikki ravintolaan kuuluvat tuoksut, äänet ja muut kokemuksen elementit jäävät puuttumaan.

Tuntemattomien villiyrtytien käyttöä mietin pitkään. Pohdinnan jälkeen päätin vielä luopua niistä luonnon rikkaudeksi, vaikka itse olenkin niistä kiinnostunut. En usko, että suomalaiset ovat vielä valmiita näkemään yrityksen noutopöydässä vuohenjuustolla täytettyjä jättipalsamin varsia tai jauhosavikka-vesiheinäsalaa. Luulen, että villiyrtytien käytössä tapahtuu unohdus, kuten on tapahtunut villisioille, strutseille ja viimeksi sirkoille.

Yrittäjäpariskunnan haastattelu onnistui hyvin. Lämmin henkisessä haastattelussa yrittäjät toivat hyvin esiin saatuja asiakaspalautteita ja tulevaisuuden visioita niin keittiötoimintojen kuin koko yrityksen suhteen. Laatimani kyselyrunko johdatti hyvin keskustelua eteenpäin. Kahvihetki Koskenkorva Museossa antoi minulle paljon uusia ja nuorekkaita näkökantoja sekä ideoita tulevaisuuden noutopöytäni.

Alkuperäinen suunnitelmani oli viedä kaikki reseptiikka Jamix-ohjelmaan. Jamixia olen käyttänyt vähän, mutta halusin käyttää sitä oppiakseni ohjelman toiminnot paremmin. Vein Jamixiin n. 10 reseptiä. Haasteeksi muodostui se, että kaikissa ruokaohjeissa ei ollut ilmoitettu kuinka monelle hengelle reseptit oli teokseen laadittu. Pystyin sen päättelemään työkokemukseni pohjalta. Pohdin, että Jamixin tulosteet olisivat olleet myös harhaanjohtavia kustannus- ja ravintoarvolaskelmiltaan, vaikka nämä olikin rajattu tämän työn ulkopuolelle. Huolekseni muodostui myös toimeksiantajani liikeidean turvaaminen. Reseptiikan vakiointia ei toimeksiantajani ole pyytänyt. Toivomuksena oli ideoida uusia ”liikkuvia paloja” noutopöydän valikoimiin, jolloin tarjottaviin saadaan helposti muunneltavuutta. Toimeksiantajalle riittävät tämän työn osalta ideat ja reseptiikka siinä muodossa, jotka olen

kirjallisuudesta löytänyt. He haluavat vielä itse testata valitsemani ruokalajit ja kehittää niitä tarvittaessa vastaamaan heidän omaa tarinaansa.

Kokemukseni perusteella Trahteerin keittiö ei ole perinteinen ravintola- tai ammattikeittiö. Yrityksen keittiö on hyvin innovatiivinen, jossa reseptiikka muuntuu tilanteen mukaan. Yrityksessä tarjottaviin ruokiin vaikuttaa moni seikka. Saatavissa olevat raaka-aineet, erityisruokavaliot, asiakaskunta, tilaisuuden luone, jne. Yllättävää kyllä, kesäisin ruokailu tapahtuu ulkotiloissa, jolloin säätila vaikuttaa oleellisesti ruoan menekkiin. Kauniina hellepäivänä ruokaa menee huomattavasti vähemmän kuin koleana kesäiltana. Trahteerin keittiössä toimii mielestäni paremmin ns. hiljainen, kokemukseen perustuva tieto, kuin vakioidut ruokaohjeet. Noutopöydän tarjottavien uudistaminen yrityksen sloganin mukaan ”Hyvää ja Erikoosta” vaati innovatiivisuutta ja jatkuvaa kehitystyötä.

Suunnitteluvaiheessa käytössä oli kirjallisuutta teoriaosuuteen ja ruokareseptiikkaan. Aiheesta löytyi paljon materiaalia. Rajaaminen oli yksi haasteista. Kirjoittaessani elämyksellisyydestä mietin, mitä se oikeastaan on. Onko se sittenkin jotain muuta, kuin mielikuvissa tapahtuvaa kokemus? Mikä merkitys on elämyksellä? Onko kokemus sama kuin elämys? Liittyykö muistoihimme aina joku elämys, onko muistoja ilman elämystä? Voimmeko elämysten kokemisen suhteen saavuttaa saturaatiopisteen eli kylläntymisen? Tämä oli yksi niistä mielenkiintoista aiheista, joita tämä työ toi mietittäväksi ja ehkä jatkotutkimuksenkin aiheeksi.

Teoriaosuutta kirjoittaessani huomasin, että elämyksellisyyttä on käsitelty paljon tutkimuksissa, kirjallisuudessa ja opinnäytetöissä. Nyt lähtisin kirjoittamaan siitä syvällisemmin ja toisesta näkökulmasta. Vaihtoehtoisesti jättäisin elämyksellisyyden kokonaan pois ja keskittyisin teoriaosuudessa maaseudun elämään, sen tuomiin mahdollisuuksiin ja yrittäjyyteen.

Tätä omaa työtäni analysoidessani katson, että olen onnistunut. Toimeksiantajani sai uusia ideoita ja ruokalajeja tarjottaviin, mikä olikin työn ensisijainen tarkoitus. Löysin itsestäni uusia puolia, kuten pitkäjännitteisyyden ja innovatiivisuuden. Työ opetti myös paljon tieteellisestä kirjoittamisesta ja erilaisista tiedonhaukintamenetelmistä. Mielenkiintoista oli myös huomata, kuinka tämä työ on kulkenut mukanani, muuntunut, kasvanut ja kehittynyt koko

prosessin ajan. Työ jätti jälkeensä myös ajatuksia ja avoimia kysymyksiä tulevaisuuden ratkottavaksi.

LÄHTEET

- Borg, P., Kivi, E. & Partti M. 2002. Elämyksestä elinkeinoksi, matkailusuunnittelun periaatteet ja käytäntö. Helsinki: Werner Söderström Osakeyhtiö.
- Bruner, E.M. 1994. Abraham Lincoln as Authentic Reproduction: A Critique of Postmodernism. *American Anthropologist* 96. (2):397- 415.
- Edwards, J. & Gustafsson, I-B. 2008. The Five Aspects Meal Model. [Verkkolehtiartikkeli] . [Viitattu 17.3.2021]. *Journal of Foodservice*, vol. 19. (1), s. 4-12. Saatavana: Food Science Source – tietokannan kautta. Vaatii kirjautumisen.
- Eveleigh, T. 2005. Kata ja koristele kauniisti. WSOY.
- Gustafsson, I-B., Öström, Å., Johansson, J. & Mossberg, L. 2006. The Five Aspects Meal Model: a tool for developing meal services in restaurants. [Verkkojulkaisu]. *Journal of Foodservice*. *Journal of Foodservice*, vol. 19. (1), s. 4-12 [Viitattu 22.2.2021]. Saatavana: <https://web-b-ebscobhost-com.libts.seamk.fi/ehost/pdfviewer/pdfviewer?vid=0&sid=d40f1b9c-5b82-48a5-abbe-abb06ec34279%40pdc-v-sessmgr01>. Vaatii kirjautumisen.
- Gustafsson, I-B. 2006. The Five Aspects Meal Model [Verkkolehtiartikkeli]. [Viitattu 17.3.2021]. *Journal of Foodservice*, vol. 19. (1), s. 4-12. Edwards, J., Gustafsson, I-B. 2008. Saatavana: Food Science Source – tietokannan kautta. Vaatii kirjautumisen.
- Heikkilä, R. 1980. Eteläpohjalaista Ruokaperinnettä. Kurikka: Etelä-Pohjanmaan Maa- ja kotitalousnaisten piirikeskus.
- Hirsjärvi, S., Remes, P. & Sajavaara, P. 2007. Tutki ja kirjoita. Helsinki: Tammi.
- Hopia, A. & Ihanus, S. (toim.). 2014. Moniaistinen keittokirja = 5D Cookbook. [Verkkojulkaisu]. Turun yliopisto. Funktionaalisten elintarvikkeiden kehittämiskeskus. [Viitattu 11.2.2021]. Saatavana: <https://apps.utu.fi/media/nakoislehdet/5d-cookbook/desktop/index.html?article=2&page=1>
- Hynynen, A., Hopia, A., Uimonen, H., Pitkäkoski, T., Aaltojärvi, I., Paakki, M., & Kontukoski, M. (2018). Ei ainoastaan leivästä: Ruoka, kokemus ja moniaistisuus. [Verkkojulkaisu]. [Viitattu 23.10.2020]. Tampereen teknillinen yliopisto. Arkkitehtuurin laboratorio. Saatavana: https://tutcris.tut.fi/portal/files/14104397/Ei_ainoastaan_leiv_st_.pdf
- Jamix. Ei päiväystä. Helppoutta ammattikeittiöön älykkäällä keittiöjärjestelmällä. [Verkkosivusto]. [Viitattu 1.3.2021]. Saatavana: <https://www.jamix.fi/>

- Jouppila, A-M & Rantanen, E. 2020. Koskenkorvan Trahteerin asiakastytyväisyyskysely. Seinäjoen ammattikorkeakoulu.
- Keller, K. L. 2003. Brand synthesis: The multidimensionality of consumer knowledge. *Journal of Consumer Research* 29:4, 595 – 600. doi:10.1086/346254.
- Komppula, R. & Boxberg, M. 2002. *Matkailuyrityksen tuotekehitys*. Helsinki: Edita Prima Oy.
- Konu, H. 2016. Customer involvement in new experimental tourism service development. Evidence in wellbeing and nature tourism contexts. [Verkojulkaisu]. Itä-Suomen yliopisto. Yhteiskuntatieteiden ja kauppatieteiden tiedekunta. Väitöskirja. [Viitattu 2.3.2021]. Saatavana: https://erepo.uef.fi/bitstream/handle/123456789/17152/urn_isbn_978-952-61-2180-2.pdf
- Koskenkorva, J. 2021. Seremoniamestari. Koskenkorvan Trahteri. 16.2.2021 haastattelu.
- Koskenkorva, P. 2021. Vanha emäntä. Koskenkorvan Trahteri. 16.2.2021 haastattelu.
- Koskenkorva, S. 2021. Pomoleidi. Koskenkorvan Trahteri. 10.2.2021 ja 16.2.2021 haastattelut.
- Lampi, R., Laurila, A. & Pekkala, M-L. 2009. *Ruokapalvelut työnä*. Helsinki: WSOY oppimateriaalit Oy.
- Lehtinen, M., Peltonen, H. & Talvinen, P. 2003. *Mestarikokin käsikirja*. Porvoo: WS Bookwell Oy.
- Lehtovaara T., Hämäläinen J. 2007. *Ravintolakokista mestariksi*. Helsinki: WSOY oppimateriaalit Oy.
- Luonnonvarakeskus. Ei päiväystä. Lähiruoka. [Verkojulkaisu]. [Viitattu 24.2.2021]. Saatavana: <https://www.luke.fi/tietoa-luonnonvaroista/ruoka-ja-ravitsemus/lahiruoka/>
- Mauno S. & Lipre E. 2005. *Älykäs kokki ammattikeittiössä*. Helsinki: WSOY.
- MMM. 2013. Lähiruokaa – totta kai! Hallituksen lähiruokaohjelma ja lähiruokasektorin kehittämisen tavoitteet vuoteen 2020. [Verkojulkaisu]. [Viitattu 24.2.2021]. Saatavana: <https://mmm.fi/documents/1410837/1890227/L%C3%A4hiruokaohjelmaFI.pdf/a30211ac-ff80-4722-984f-3fc26e5c1467>
- Palmunen, R. (toim). 1998. *Luonnon ystävän niksikirja, 1000 tapaa nauttia luonnosta ja säästää ympäristöä kautta vuoden*. Helsinki: Oy Valitut Palat – Reader`s Ab.

- Pitkääkoski, T. 2007. Elämyksen alkulähteillä. Erilaisiin ruokamatkailuelämyksiin liittyvien kuluttajakokemuksien vertaileva analyysi. Vaasan yliopisto. Kauppätieteellinen tiedekunta. Markkinoinnin lisensiaattitutkielma.
- Pitkääkoski, T. 2015. Elämysperusteisen ruokapalvelutapahtuman tuottamisen konseptointi: teemallisuus, prosessimaisuus ja kokonaisvaikutelma markkinoinnin haasteena. [Verkkojulkaisu]. Vaasa yliopisto. Liiketaloustiede. Acta Wasaensia 30. väitöskirja. [Viitattu 6.10.2020]. Saatavana: https://www.univaasa.fi/materiaali/pdf/isbn_978-952-476-627-2.pdf
- Puhakka, P. 11.4.2014. Keittokirja Sormet Sopassa. Alkoholi ruoanvalmistuksessa. [Verkkojulkaisu]. [Viitattu 18.2.2021]. Saatavana: <http://omat.fi/sopassa/sopassa/alkoholi.php>
- Puhtaasti kotimainen. Ei päiväystä. Yrttien valikoimaa. [Verkkosivusto]. [Viitattu 22.2.2021]. Saatavana: <https://www.puhtaastikotimainen.fi/tuotteet/yrtit/tutustu-yrtteihin/>
- Puska, P. 2012. Kuluttajan elintarvikkeen terveellisyyden ja maun kokeminen: Brändin taikaa vai kohderyhmän sananvaltaa. Vaasan yliopisto. Kauppätieteellinen tiedekunta. Markkinoinnin pro gradu -tutkielma.
- Ruokamatkailun tuotesuosituksset 2020. Business Finland. [Verkkojulkaisu]. [Viitattu 11.2.2021]. Saatavana: https://www.businessfinland.fi/4998b7/globalassets/julkaisut/visit-finland/tutkimukset/2020/visit_finland_ruokamatkailun_tuotesuosituksset_2020.pdf
- Ruokatieto yhdistys. 2021. Ruoka-aineallergiat ja yliherkkyys. [Verkkosivusto]. [Viitattu 2.3.2021]. Saatavana: <https://www.ruokatieto.fi/ruokakasvatus/ruokaketju-ruuan-matka-pelloilta-poytaan/ravitsemus-ja-ruuan-valinta/erityisruokavaliot/ruoka-aineallergiat-ja-yliherkkyys>
- Sounio, L. 2010. Brändikäs. Helsinki: Talentum Media Oy.
- Suksi, M. 2016. Unohda perinteiset marinadit – nyt tulee rub-maustaminen. [Verkkoartikkeli]. [Viitattu 24.3.2021]. Saatavana: <https://www.mtvuutiset.fi/makuja/artikkeli/unohda-perinteiset-marinadit-nyt-tulee-rub-maustaminen/5877310#gs.wftw5z>
- Suominen, M. 2002. Ruokalistasuunnittelun opas. Vammala: Vanhustyön keskusliitto.
- Tallberg, S. 2010. Villiyrttikieittokirja. Hämeenlinna: Readme.fi
- Tarssanen, S. Kylänen, M. 2005. Elämystuottajan käsikirja. 2. p. Lapin elämysteollisuuden osaamiskeskus. Rovaniemi.

Verhelä, P. & Lackman, P. 2003. Matkailun ohjelmapalvelut, matkailuelämyksen tuottaminen ja toteuttaminen. Porvoo: WSOY Oppimateriaalit.

Viitaharju, L., Kujala, S., Hakala, O., Trogen, A. 2020. Lähiruoka puheissa ja teoissa - Julkiskeittiöiden lähiruokankäytön muutos vuosien 2013 ja 2019 välillä. [Verkkójulkaisu]. Helsingin yliopisto. Ruralia instituutti. Raportti 201. [Viitattu 25.2.2021]. Saatavana: <https://helda.helsinki.fi/bitstream/handle/10138/310648/Raportteja201.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

LIITTEET

Liite 1. Haastattelun kyselyrunko

Liite 2. Jamix-reseptiikka

HAASTATTELUN KYSELYRUNKO,

OPINNÄYTETYÖ KOSKENKORVAN TRAhteeri

Miten Korona-aika on vaikuttanut yrityksen toimintaan? Mitä hyvää on tilanteessa?

Noutopöydän nykytilanne?

Näkyykö tarinallisuus noutopöydän tarjottavissa?

Mitä hyvää nykyisessä pöydässä on, mitä halutaan säilyttää?

Millaisia muutoksia haluatte ja mihin ruokalajeihin?

Haluatteko kasvattaa ruokalajien määrää pitopöydässä?

Moneenko ruokalajiin alkoholin tulisi mausteena sopia?

Miten asiakkaat suhtautuvat alkoholiin mausteena?

Voiko ruokalajeissa olla ulkomaalaisia raaka-aineita?

Löytyykö jo olemassa olevaan noutopöytäan helposti lähiruokatuotteita?

Tuleeko uusissa vaihtoehdoissa näkyä pohjalaisuus? Ekologisuus? Historia? Teema?

Trendit?

Onko olemassa olevassa noutopöydässä mielestänne riittävästi otettu huomioon erityisruokavaliot?

Voiko asiakas vaikuttaa noutopöydän ruokalajeihin?