



Vegaanisen menun suunnittelu ja hinnoittelu pitopalvelulle

Emilia Kallas

OPINNÄYTETYÖ
Marraskuu 2021

Palveluliiketoiminnan koulutusohjelma

TIIVISTELMÄ

Tampereen ammattikorkeakoulu
Palveluliiketoiminnan koulutusohjelma
Restonomi

KALLAS, EMILIA

Vegaanisen menun suunnittelu ja hinnoittelu pitopalvelulle

Opinnäytetyö 65 sivua, joista liitteitä 13 sivua
Marraskuu 2021

Opinnäytetyön toimeksiantajana toimi pitopalvelu Nopsajalka. Opinnäytetyön tarkoituksena oli suunnitella vegaaninen menukokonaisuus Nopsajalan valikoimaan, sillä toimeksiantaja koki, että menun suunnittelu olisi ajankohtaista ja kysyntä on lisääntynyt. Työn tavoitteena oli uudistaa yrityksen valikoimaa ja kehittää yrityksen tarjontaa. Tavoitteena oli myös, että menun avulla pystytään vastaamaan asiakkaiden tulevaisuuden palveluodotuksiin ja helpottaa asiakkaan ostopäätöksen tekemistä luomalla selkeä valmis vegaaninen menukokonaisuus, joka antaisi myös kilpailuetua toimeksiantajayritykselle.

Opinnäytetyön lähestymistapa oli toiminnallinen kehitystyö. Toteutusmenetelmänä käytettiin tuotekehitystä, havainnointia ja ruuan aistinvaraista arviointia. Opinnäytetyön teoriaviitekehityksessä käsiteltiin vegaaniruokavalioita ja sen koostamista, raaka-aineita, tuotesaatavuutta sekä ruokavalion vaikutuksia terveyshyötyjen, eettisyyden ja ilmastovaikutusten näkökulmasta. Lisäksi teoriaviitekehityksessä käsiteltiin nykypäivän ruokatrendejä, asiakkaiden tulevaisuuden palveluodotuksia sekä tuotekehitystä.

Toiminnallisen osuuden lopputuloksena syntyi seitsemän ruokalajin vegaaninen menukokonaisuus. Menun ruuista tehtiin annoskortit, joista näkyy tuotteiden reseptiikka ja hinnoittelutiedot. Suunnitellut tuotteet valmistettiin kokeiluna Nopsajalan toimitiloissa, jonka pohjalta reseptiikkaan tehtiin tarvittavia muokkauksia. Työn lopputuloksena oli onnistunut menukokonaisuus, jota aiotaan käyttää Nopsajalan pitopalvelutoiminnassa tulevaisuudessa.

Asiasanat: vegaaniruokavalio, ruokatrendit, ruokalista suunnittelu, tuotekehitys

ABSTRACT

Tampereen ammattikorkeakoulu
Tampere University of Applied Sciences
Degree Programme in Hospitality Management

KALLAS, EMILIA:
Vegan Menu Design and Pricing for the Catering Business

Bachelor's thesis 65 pages, appendices 13 pages
November 2021

The commissioner of the thesis was a catering business Nopsajalka. The purpose of the thesis was to design a vegan menu for Nopsajalka's selection because the commissioner felt that menu planning would be topical and the demand had increased. The aim of the thesis was to renew and develop the company selection. The aim was also to design the menu in such a way as to be able to respond to customer's future service expectations and facilitate customers buying decision by creating explicit menu entirety which would also give a competitive advantage to the commissioner's business.

The approach of the thesis was functional development work. Product development, observation and organoleptic evaluation of food were used as research methods. The theoretical framework of the thesis focused on the vegan diet and its composition, ingredients, product availability and the effects of the diet from the point of view of health benefits, ethics and climate impact. The theoretical framework also focused on today's food trends, customer's future service expectations and product development.

The end result of the functional party was a seven course vegan menu. The menu's dishes were made as serving cards where the recipes and pricing information was presented. The designed menu items were produced as an experiment at Nopsajalka's premises, on the basis of which the necessary modification were made to the recipe. The result of the work was a successful menu entity that would be used in Nopsajalka's catering services in the future.

Key words: vegan diet, food trends, menu planning, product development

SISÄLLYS

JOHDANTO	6
1 VEGAANIRUOKAVALIO.....	7
1.1 Ruokavalion koostaminen ja ravitsemussuositukset	7
1.2 Raaka-aineet.....	9
1.3 Saatavuus	11
1.4 Vegaaniruokavalion vaikutukset.....	11
2 TRENDIT	15
2.1 Kasvis- ja vegaanituotteiden käytön kasvu	15
2.2 Kotimaisuus ja lähiruoka	17
2.3 Luomu	17
2.4 Terveystta edistävä ruoka	18
3 ASIAKKAAN TULEVAISUUDEN PALVELUODOTUKSET	20
3.1 Tulevaisuuden ruokapalvelut	20
3.2 Yksilölliset ruokavaliot	20
3.3 Tiedostava kuluttaminen ja vastuullisuus	22
3.4 Asiakaskokemus	24
4 TUOTEKEHITYS JA PALVELUN KEHITTÄMINEN	26
4.1 Hinnoittelu	27
4.2 Annoskorttien käyttö hinnoittelussa.....	28
4.3 Menu- ruokalistasuunnittelussa huomioitavat tekijät	29
4.4 Pitopalveluyrityksen ruokatuotannon suunnittelu	31
4.5 Ruuan aistinvarainen arviointi	32
5 TOIMEKSIANTAJA: PITOPALVELU NOPSAJALKA	34
5.1 Nykytilanne ja kysyntä.....	34
5.2 Yrittäjän toiveet menusuunnitteluun	34
6 MENUSUUNNITTELU JA PROSESSIN KUVAUS.....	36
6.1 Toiminnallinen kehittämistyö	36
6.2 Reseptien suunnittelu ja hinnoittelu.....	37
6.3 Reseptien kokeilu käytännössä.....	38
6.4 Valmiin menun aistinvarainen arviointi	43
6.5 Valmis menu ja Lopputulos	45
7 POHDINTA	47
LÄHTEET.....	49
LIITTEET	53
Liite 1. Vegaaninen menu	53
Liite 2. Vegaaninen menu yläkortti.....	54

Liite 3. Linssi- perunasalaatti alakortti	55
Liite 4. Lehtikaalipestolla täytetyt portobellosienet alakortti.....	56
Liite 5. Tofu- kasvistagine alakortti.....	57
Liite 6. Vihersalaatti alakortti	58

JOHDANTO

Tämän opinnäytetyön tarkoituksena oli suunnitella kokonaan vegaaninen menukokonaisuus toimeksiantajayritys pitopalvelu Nopsajalalle. Aiheen valinta syntyi opinnäytetyön tekijän omasta kiinnostuksesta ja yrityksen tarpeesta kyseiselle työlle. Opinnäytetyön tavoite oli kehittää pitopalvelun tarjontaa asiakkaille ja helpottaa ostopäätöksen tekemistä selkeällä valmiilla kokonaisuudella.

Työn teoriaosuudessa käsitellään vegaaniruokavalion koostamista, ravitsemussuosituksia, raaka-ainesaatavuutta ja ruokavalion vaikutuksia. Teoriaviitekehyyksessä käsitellään lisäksi tämän hetken ruokatrendejä ja asiakkaiden palveluodotuksia muun muassa yksilöllisyyden ja vastuullisuuden näkökulmasta. Tämän lisäksi perehdytään tuotekehitysprosessin vaiheisiin ja menusuunnittelussa huomioitaviin tekijöihin.

Opinnäytetyön toteutustapa oli toiminnallinen kehittämistyö, jonka menetelminä käytettiin tuotekehitystä, havainnointia ja ruuan aistinvaraista arviointia. Työn toiminnallisessa osuudessa käydään läpi menun suunnittelu- ja hinnoitteluvaihetta ja kerrotaan menun tuotekokeilusta käytännössä Nopsajalan toimitiloissa. Tuotetestauksen jälkeen tehdään valmiin menun arviointia ja pohditaan menun toimivuutta ja koko opinnäytetyön onnistumista.

1 VEGAANIRUOKAVALIO

Vegaaniruokavalio koostuu ainoastaan kasvikunnan tuotteista. Vegaani ei syö mitään eläinperäisiä tuotteita tai raaka-aineita kuten lihaa, kananmunaa tai maitotuotteita. Monipuolinen vegaaniruokavalio koostetaan viljatuotteista, kasviksista, palkokasveista, sienistä, pähkinöistä sekä siemenistä, hedelmistä ja marjoista, kasvirasvoista, kasvipohjaisista juomista sekä muista kasvipohjaisista tuotteista. (Bergström 2019.)

Ruokavalion lisäksi vegaani ei myöskään käytä muita eläinperäisiä tuotteita kuten vaatteita, joiden valmistuksessa on käytetty nahkaa tai villaa. He eivät myöskään tue palveluita, jotka perustuvat millään tavalla eläinten oikeuksien riistämiseen. Vegaaniksi ryhdytään eettisten ongelmien, ekologisten syiden takia, terveysystistä tai uskonnollisista tai henkisistä syistä johtuen. Näiden asioiden lisäksi veganismi liitetään myös ihmisoikeuksiin. Kaikesta maailman viljasadosta käytetään jopa 40% eläinten rehuksi. Ajatellaan, että tämä vilja voitaisiin käyttää myös ihmisten ravintona eikä ruoka menisi näin ”hukkaan” koska se kierrätetään ensin eläinten kautta. (Vegaaniliitto n.d.)

1.1 Ruokavalion koostaminen ja ravitsemussuositukset

”Ravitsemussuositusten tavoitteena on parantaa suomalaisten ruokavaliota ja edistää terveyttä, huomioiden samalla myös ruokavalion ympäristövaikutuksia. Tärkeimpiä terveyttä edistäviä tavoitteita ovat energian saannin ja kulutuksen tasapainottaminen, hiilihydraattien ja rasvan laadun parantaminen, tasapainoinen ja riittävä ravintoaineiden saanti sekä kasvien, hedelmien, marjojen ja palkokasvien käytön lisääminen ja vastaavasti lihan ja lihavalmisteen käytön sekä suolan saannin vähentäminen. Monipuolista ja terveellistä vegaaniruokavaliota nauttivat saavuttavat useimmat näistä tavoitteista helposti.” (Kaipiainen 2020.) (Kuva 1).

Monipuolisesti koostettu vegaaniruokavalio sopii kaikille. Vegaaniksi ryhtyessä on kuitenkin tärkeää perehtyä ruokavalion koostamiseen liittyviin ohjeistuksiin,

jotta ruuasta saadaan kaikki tarvittavat ravintoaineet. Vegaaniruokavaliota noudattaessa on tärkeää pohtia ruokavalion kokonaisuutta sekä mahdollista ravintolisien käyttöä. Ruokavaliota noudattaessa on syytä tarkkailla niin sanottujen kriittisten ravintoaineiden riittävää saantia. Kriittisillä ravintoaineilla tarkoitetaan niitä ravintoaineita, joita saadaan vähän kasvisruokavaliosta. Lisäksi näiden ravintoaineiden imeytyminen elimistöön on usein heikompaa kasvipööräisistä tuotteista kuin eläinperäisistä tuotteista. Vegaaniruokavaliossa kriittisiä ravintoaineita ovat B12-vitamiini, D-vitamiini, jodi, kalsium, rauta sekä sinkki. Suositeltavaa on käyttää ruokavalion ohessa B12-vitamiinia, D-vitamiinia ja jodia ravintolisänä. Myös kalsiumin, raudan ja sinkin riittävää saantia tulee arvioida erikseen. (Pelkonen 2017.)

Vegaaniruokavalio koostetaan ainoastaan kasvikunnan tuotteista ja kasvipööräisistä raaka-aineista valmistetuista elintarvikkeista. (Kuva 2). Maitotuotteet korvataan erilaisilla kasvipööräisillä vaihtoehdoilla, jotka on valmistettu esimerkiksi kaurasta, soijasta, riisistä tai mantelista. Vegaanit voivat syödä samoja ruokia ja herkuja kuin sekasyöjätkin, mutta eläinperäiset raaka-aineet korvataan kasvipööräisillä tuotteilla. (Pelkonen 2017.)



KUVA 1. Suomalaiset ravitsemussuositukset 2014 (Terveyttä ruuasta 2014, 19).

KUVA 2. Vegaaninen ruokapyramidi (Vegaaniliitto 2017).

1.2 Raaka-aineet

Vegaaniruokavalioon ei kuulu missään muodossa liha, kala-, rapu- tai simpukat. Vegaanit eivät myöskään syö kananmunia, hunajaa, maitoa, voita tai muita maitoa sisältäviä tuotteita. Ruuanvalmistuksessa ei saa käyttää liha-, kala- tai kananlientä, liivatetta tai eläinperäisiä rasvoja. Sallittuja raaka-aineita ovat kaikki kasvikset, palkokasvit, hedelmät, pähkinät, sienet sekä viljatuotteet. Maitotuotteet vegaani korvaa soija-, kaura-, riisi-, tai pähkinäpohjaisilla tuotteilla. Kaupassa tuotteen vegaanisuus selviää tuoteselosteesta ellei tuotteessa ole erikseen mainittu sen sopivuudesta vegaaneille. Esimerkiksi vaikka tuotteessa luki ”laktoositon” se ei aina tarkoita, että tuote olisi vegaaninen, sillä se saattaa silti sisältää vähälaktoosista maitoa tai eläinperäisiä rasvoja. Myös joissakin kasvirasvatuotteissa vain rasva on vaihdettu kasvirasvaan, mutta tuote sisältää muita eläinperäisiä raaka-aineita. Lisäksi yllättävätkin tuotteet saattavat sisältää eläinperäisiä ainesosia, kuten spagetti voi sisältää kananmunaa tai myslituotteet voivat sisältää maitojauhetta tai hunajaa. (Vegaaniliitto n.d.)

Lisäaineiden tarkoituksena on lisätä elintarvikkeet säilyvyyttä, makua, väriä ja hajua sekä helpottaa valmistusta. Monia lisäaineita voidaan valmistaa useilla erilaisilla menetelmillä erilaisista raaka-aineista. Osa lisäaineista voidaan valmistaa myös kasvimateriaalista, kuten lestiini tai synteettisesti. Varmasti eläinperäisiä lisäaineita ovat E 120 karmiinit, kokkiniili, karmiinihappo, E 901 valkoinen ja keltainen mehiläisvaha, E 904 sellakka sekä E1105 lysotsyymi. Luettelo mahdollisesti eläinperäisistä lisäaineista löytyy vegaaniliiton nettisivuilta, mutta aina varmimman tiedon lisäaineiden alkuperästä saa ottamalla yhteyttä tuotteen valmistajaan tai maahantuojaan. Vegaanien suhtautuminen eläinperäisiin lisäaineisiin saattaa vaihdella paljon, joten asiasta on aina syytä kysyä erikseen. (Vegaaniliitto n.d.)

Eläinperäisiä maidosta valmistettuja valmistusaineita ovat hera, kaseiini, kaseinaatit sekä laktoosi eli maitosokeri. Kananmunasta valmistettuja valmistusaineita ovat albumiini sekä munajauhe. Teurastuksessa syntyneitä sivutuotteita ovat aminohapot, juoksutteet, liivateet sekä tali- ja mehiläisperäisiä valmistusaineita ovat hunaja, kuningatarhyttelö, siitepöly, propolis sekä Royal Jelly. (Vegaaniliitto n.d.).

Eläinperäisistä valmistusaineista liivate eli gelatiini valmistetaan keittämällä eläinten luita, nahkaa sekä jänteitä. Liivatetta käytetään esimerkiksi useiden jälkiruokien ja leivonnaisten valmistuksessa. Vegaanisia korvikkeita liivateelle on useita, kuten merilevästä valmistettu agar-agar ja kuzu-juuresta valmistettu liivatteen tapainen tuote. Insuliinilla voidaan myös korvata liivatteen käyttöä, sillä insuliini sisältää fruktoosia ja glukoosia, joita on useissa kasviksissa, kuten sipuleissa sekä vehnässä. Hera on nestemäinen valmistusaine, jota saadaan juustoja valmistettaessa. Heraa käytetään useissa elintarvikkeissa. Kaseiini on lehmänmaidosta saatava proteiini, jota käytetään muun muassa hiustenhoitotuotteissa, kosmetiikassa, lateksiesineiden valmistuksessa sekä elintarvikkeissa. Pepsiiniä saadaan sikojen mahasta sekä renniiniä vasikoiden mahasta. Niitä käytetään muun muassa juoksutteina juuston valmistuksessa. Karmiini eli kokkiniili on kokkiliinikirvoista peräisin olevaa punaista väriainetta, jota käytetään esimerkiksi makeisten, alkoholijuomien ja kosmetiikan valmistuksessa. Vegaaninen vaihtoehto kokkiniilille ovat kasviperäiset värit kuten punajuuriväri. Sellakka on kilpikirvoista saatavaa eritettä, jota käytetään esimerkiksi makeisissa ja lääkkeiden valmistuksessa. Lanoliini on rasvaa, jota erittyy lampaan talirauhasista, joka keräytyy villaan. Lanoliinia käytetään kosmetiikassa, lääkkeissä ja D3-vitamiinien valmistuksessa. (Vegaaniliitto n.d.)

Leivonnassa käytetään usein kananmunaä tämän sitovien ja nostattavien ominaisuuksien vuoksi. Kananmunille on monia eri korvikkeita, joita vegaaniruokavaliota noudattava voi käyttää ruuanlaitossa sekä leivonnassa. Esimerkiksi hammppumaitoa voidaan käyttää laatikkoruokien munamaidon korvikkeena sekä pannukakkujen ja muffineiden valmistuksessa. Kananmuna saadaan korvattua leivonnaisissa sekoittamalla keskenään yksi ruokalusikallinen peruna- tai maisitärkkelystä ja yksi teelusikka leivinjauhetta. Tällä suhteella saadaan korvattua yksi kananmuna. Lisäksi leivonnassa kananmuna voidaan korvata soijajauholla ja vedellä. Erilaisia kasvispihvejä tai pyöryköitä valmistettaessa sidonta-aineena käytetään usein joko erilaisia jauhoja, suurimoita, kaurahiutaleita tai perunamuusia. (Vegaaniliitto n.d.)

1.3 Saatavuus

Päivittäistavarakaupoissa on saatavilla yhä enemmän vegaanisia tuotteita. Isot ketjut ovat reagoineet jatkuvasti kasvavaan vegaanituotteiden kysyntään ja ottaneet viime vuosina valikoimiinsa lukuisia uusia vegaanituotteita, ja kaupoissa on jo omia osastoja vain vegaanisille tuotteille. Suomessa on myös saatavilla paljon hyviä vegaanisia proteiinivalmisteita kuten härkävavusta tai nyhtökaurasta valmistettuja tuotteita. Myös ravintolat lisäävät koko ajan tarjolle enemmän vegaanisia vaihtoehtoja. (Vegaani n.d.)

Täydennetyillä elintarvikkeilla tarkoitetaan sellaisia elintarvikkeita, joihin on lisätty ravintoaineita esimerkiksi kasvipohjaisia juomia, joihin on lisätty vitamiineja tai kalsiumia. Täydennettyjen elintarvikkeiden valikoima on kasvanut paljon lähi-aikoina ja uusia tuotteita tulee jatkuvasti tarjolle. Suomessa vegaanisia täydennettyjä elintarvikkeita ovat muun muassa soija-, riisi-, kaura-, manteli-, pähkinä- ja kookospohjaiset juomat, soija, ja kaurapohjaiset jogurtit ja rahkat sekä A- ja D2- vitamiineilla täydennetyt margariinit ja kasvirasvalevitteet. (Pelkonen 2020.)

Kasvisruuan suosio alkoi kasvaa valtavasti Suomessa vuonna 2016. Asiakkaiden muuttuvien kulutustottumusten takia päivittäistavarakauppoihin on tehty omia hyllyjä vain vegaanituotteille. Vegaanituotehyllyjen suosion takia Keskon kyseistä konseptia on laajennettu ympäri Suomen jopa 200 ruokakauppaan. Vegaanituotehyllyjen avulla voidaan vastata kasvavaan tuotekysyntään ja helpottaa tuotteiden saatavuutta asiakasnäkökulmasta. K-ryhmän vuonna 2017 ilmentyneessä tiedotteessa kerrotaan, että kasvipohjaisten tuotteiden myynti kasvoi tuolloin 20 prosenttia vuoteen 2016 verrattuna ja kahden vuoden aikana myynti oli kasvanut noin 50 prosenttia. (Tuominen 2017.)

1.4 Vegaaniruokavalion vaikutukset

Vegaani ruokavalion noudattamisen yleisin syy on ollut eläinten hyvinvointiin liittyvät asiat, mutta nyt vegaaniruokavaliota on alettu noudattamaan myös sen **terveys**hyötyjen takia. Vegaaniruokavalion on tutkittu vähentävän sairastumisriskiä

moniin tauteihin kuten sydän- ja verisuonitauteihin, 2-tyyppin diabetekseen, korkeaan verenpaineeseen ja kolesteroliin sekä moniin syöpiin. Punaisen lihan ja prosessoitujen lihatuotteiden on taas tutkittu lisäävän sairastumisriskiä esimerkiksi paksusuolensyöpään. Muita vegaaniruokavalion tuomia terveyshyötyjä ovat ruuansulatuksen ja ihon paraneminen, pieni painoindeksi sekä sen tuoma energisyys ja kokonaisvaltainen hyvinvointi. Ravitsemussuositusten mukaan vegaaniruokavaliota voi noudattaa niin pienet lapset kuin aikuisetkin. (Vegaani n.d.)

Suomalaisten ravitsemussuositusten mukaan kasvien ja palkokasvien määrää tulisi lisätä ruokavaliossa. Punaista lihaa, kovia rasvoja ja suolaa tulisi pyrkiä vähentämään, sillä tutkimuksen mukaan suomalaiset saavat niitä ruokavaliossaan liikaa, kun taas kasvien ja kuidun saanti on vähäistä. FinRavinto 2017- tutkimuksen mukaan miehistä 79% ja naisista 26% söi punaista ja prosessoitua lihaa yli suositellun määrän. Lisäksi jopa 94-97% sai tyydyttyntä eli kovaa rasvaa liikaa, jonka lähteitä ovat lihatuotteet sekä maitovalmisteet. Liikaa suolaa sai yhdeksän kymmenestä. Myös suolaa eniten sisältäviä tuotteita ovat liha- ja kananmunatuotteet. Kasvien, hedelmien ja marjojen saanti on riittävää vain 14% miehistä ja 22% naisista ja vain 1/3 vastaajista sai riittävästi kuitua ravinnostaan. (Kaipiainen 2020.)

Liha, maito ja kanamuna eivät ole terveydelle välttämättömiä elintarvikkeita, sillä tarvittavat ravintoaineet saadaan myös oikein koostetusta vegaaniruokavaliosta. Terveellisessä vegaaniruokavaliossa käytetään monipuolisesti täysjyväviljatuotteita, palkokasveja, siemeniä ja pähkinöitä, kasviksia, marjoja ja hedelmiä sekä kasvirasvoja. Useiden tutkimusten mukaan vegaaniruokavalio sisältää vähemmän tyydyttyntä kovaa rasvaa. Hiilihydraattien, kuidun, folaatin, E-vitamiinin, C-vitamiinin, raudan, magnesiumin ja kuparin saanti on myös riittävää. Ainoastaan B12-vitamiinin, D-vitamiinin ja jodin saanti ruokavaliosta ei ole riittävää ja niiden saannista tulee huolehtia ravintolisien avulla. Kasvipohjaisiin juomiin ja jogurttihin lisätään paljon kalsiumia ja tästä syystä vegaanien kalsiumin saanti on ollut yleensä suurempaa, sillä vegaanit voivat saada jopa 1004 mg kalsiumia päivässä, joka on paljon yli päivittäisen 800 mg suosituksen. (Kaipiainen 2020.)

Ruuan **eettisyydellä** tarkoitetaan sitä, että ruuan tuotantoprosessi, raaka-aineiden kasvattaminen ja käyttäminen sekä elintarviketyöntekijöiden työolosuhteet ovat hyvällä pohjalla. Elintarviketuotannon kaiken toiminnan tulee olla eettistä,

kestävää sekä vastuullista ja ruuan tulee olla kunnioittavasti ja oikeudenmukaisesti tuotettua eikä eläimille, ihmisille tai ympäristölle saa aiheutua haittaa. (Martat n.d.)

Eläinten hyvinvointi ja oikeus elämään ovat myös tärkeimpiä syitä vegaaniruokavalion noudattamiseen. Teuraseläimiä kasvatetaan niin sanotussa tehotuotantomallissa, jonka tarkoituksena on, että eläimet saataisiin kasvatettua mahdollisimman vähillä kustannuksilla ja nopeasti, jotta ne voidaan teurastaa nopeasti ja saada näin myyntiin kuluttajille. Tästä syystä eläinten elinolosuhteet ovat usein hyvin julmat eikä eläimiä kohdella hyvin. Esimerkkinä broilerin kasvattaminen, jolloin broilerit pyritään kasvattamaan siten, että ne eivät voi kannatella edes omaa painoaan. Tämän takia broilerit viedään teuraaksi jo kuuden viikon ikäisinä, vaikka normaali elinikä on lajista riippuen jopa 7-15 vuotta. Vegaanisen elämäntavan noudattaminen on yksi vahvimista keinoista taistella eläimiin kohdistuvaa hyväksikäyttöä ja julmaa kohtelua vastaan. (Vegaani n.d.)

Ruuan tuotanto aiheuttaa jopa viidesosan **ilmastonmuutokseen vaikuttavista** päästöistä, joka on yhtä paljon kuin liikenteestä syntyvät päästöt. Erona on kuitenkin se, että ruokatuotannon haitallisten päästöjen vähentämiseksi ei ole tulossa nopeaa edistymistä toisin kuin liikenteen ja energiantuotannon ilmastovaiikutusten vähentymisessä. Lihan ja muun eläinperäisen ruuan tuotantoon käytetään vähintään 70 prosenttia maatalouden pinta-alasta. Eläinperäisten tuotteiden tuotannossa syntyy paljon kasvihuonekaasuja eli niillä on suuri hiilijalanjälki. Alkutuotanto eli eläinten rehun tuotanto ja eläinten kasvattaminen synnyttävät suurimman osan ilmastovaikutuksista, joita tulee kaikessa ruokatuotannossa. Eläin tuotantoon ja maatalouteen kulutetaan lisäksi noin 70 prosenttia maailman käyttövesivaroista. (WWF 2016.)

Ilmastovaiikutusten ja vesivarojen lisäksi ruokatuotanto uhkaa luonnon monimuotoisuutta. Maatalous aiheuttaa sen, että luonnon elinympäristöjä häviää, koska tilaa tarvitaan maataloustuotantoon. Tämä näkyy esimerkiksi siten, että Amazonin sademetsästä käytetään alueita lihakarjan laidunmaaksi ja eläinten rehun viljelymaiksi. Tuhotuista sademetsäalueista käytetään jopa 80 prosenttia laidunmaiksi ja loput eläimille kasvatettavan rehun kasvatukseen. Esimerkiksi Etelä-Amerikassa koskemattomilla alueilla kasvatetaan soijaa eläinten rehuksi. Soija

kuuluu myös monien kasvissyöjien ruokavalioon. Sademetsien raivaaminen uhkaa myös valtavaa määrää eri eläin- ja kasvilajeja. Ruokatuotannosta syntyvät ympäristövaikutukset ovat suuria, mutta niiden parantamiseksi jokainen yksilö voi vaikuttaa omalla toiminnallaan esimerkiksi vähentämällä ruokahävikkiä ja vaihtamalla ruokavaliostaan osa lihatuotteista kasvisvaihtoehtoihin ja kestävästi kasvatettuihin ja pyydettyihin lähivesistön kaloihin kuten haukeen tai silakoihin. (WWF 2016.)

Ihmisten määrä maapallolla on kaksinkertaistunut vuodesta 1960 lähtien ja lihan tuotanto on jopa nelinkertaistunut. Liha- ja maitotuotteiden kysyntä on siis kasvanut entisestään. YK on tehnyt arvion, että nykyisen lihatuotannon määrä tulee vielä tuplaantumaan vuoteen 2050 mennessä. Tämä tulee puolestaan vaikuttamaan ympäristöön siten, että ilmaston lämpeneminen lisääntyy, metsien raivaus lisääntyy, vesistöt saastuvat ja eri kalalajeja katoaa tai kuolee sukupuuttoon. Lisäksi tarvitaan lisää maatalouden pinta-alaa ja rehusatoa ruokkimaan tuotantoeläimiä. Maapallon ekosysteemi ei tule kestävään tätä lisääntyvää kulutusta loputtomiin. (Vegaani n.d.)

Liha- ja maitotuotteet ovat ympäristölle haitallisia, koska tuotantoeläimet vaativat paljon viljelypinta-alaa sekä vettä niiden ruokkimiseksi. Yhden teuraseläimen ruokkimiseen käytetyn viljellyn maan pinta-alalla voitaisiin ruokkia huomattavasti suurempi määrä kasvisruokavaliota noudattavia ihmisiä kuin mitä yhden eläimen lihalla voidaan ruokkia. Yksi kilo tuotettua naudanlihaa tarvitsee jopa 15 500 litraa vettä, kun taas tomaattikilon tuottamiseen tarvitaan 180 litraa tai perunakilon tuottamiseen 250 litraa vettä. Tämän lisäksi yhden kilon naudanlihan tuotanto aiheuttaa noin 165 kg:n CO₂ päästöt, joka vastaa sitä määrää, joka syntyy kahden kuu-kauden ja yhden viikon autolla ajosta. Tämä tarkoittaa sitä, että eläintuotanto aiheuttaa enemmän kasvihuonepäästöjä kuin koko maailman kuljetusalasta aiheutuu. (Vegaani n.d.)

2 TRENDIT

Trendeistä puhuttaessa tarkoitetaan sitä millaiseen suuntaan asiat kehittyvät ja muuttuvat tällä hetkellä. Megatrendeillä kuvataan globaalilla tasolla tapahtuvia muutoksia, jolloin asioita tarkastellaan pitkällä aikavälillä, kun taas trendit voivat vaihdella hyvinkin nopeasti. Heikot signaalit nähdään ensimmäisinä merkkeinä tapahtuvista merkittävistä muutoksista. Heikot signaalit ennustavat siis tulevia trendejä sekä megatrendejä. (Dufva 2018.)

Ruokatrendeistä puhuttaessa voidaan myös puhua ruuankulutukseen liittyvistä pysyvämmistä muutoksista. Ruuankulutukseen vaikuttavat trendit ja megatrendit, arvot ja asenteet, kulttuuri sekä ympäristössä tapahtuvat asiat sekä uusien tuotteiden ja toimintatapojen innovaatiot. Tällä hetkellä ja tulevaisuudessa ruokaa koskeviin valintoihin vaikuttaa lisääntyvä ympäristötietoisuus, terveellisen elämäntavan tavoittelemisen, nautinnon haluisuus sekä ruokateknologian kehityksessä tapahtuvat muutokset. (Brander 2019.)

2.1 Kasvis- ja vegaanituotteiden käytön kasvu

Lähivuosien yksi suurimmista ruoka- ja ruokapalvelujen trendeistä on vegaaniruokavalio. Ruokatrendeissä paljon esille tulleita arvoja ovat terveellisyys sekä vastuullisuus niin eettisestä kuin ekologisesta näkökulmasta, jolloin näiden arvojen noudattamisessa vegaaniruokavalio nähdään hyvänä vaihtoehtona. Vegaaniruokavalion lisäksi fleksaaminen eli eri ruokavalioiden yhdisteleminen on lisääntynyt. Ruokapalvelujen ilmiöstä johtuen elintarviketeollisuus on panostanut entistä enemmän vegaanisiin vaihtoehtoihin ja ravintolat ovat ottaneet kasvis- ja vegaanisia tuotteita ruokalistoilleen trendejä noudattaen. (Mäntysaari 2017.)

K-ryhmän (2021) trendikatsauksen mukaan hyvinvointi-ilmiö on muuttumassa kokonaisvaltaisemman hyvinvoinnin suosimiseksi, jolloin terveellisen ruokavaliion suosimisen rinnalla korostuu myös mielenhyvinvointi ja unen merkitys osana kokonaisvaltaista hyvinvointia. Trendikatsauksen mukaan jopa 62% it-

sestään huolta pitävistä kuluttajista on muuttanut ruokavalionsa kasvispainot- teiseksi ja 60% vastaajista pyrkii etsimään sellaisia ruokia ja tuotteita, jotka edistävät hyvinvointia. Kasvien ja hedelmien lisääminen koetaan edelleen tär- keäksi ja hyvinvointiin panostavista kuluttajista 43% korvaa lihatuotteet muilla proteiinipitoisilla tuotteilla. Myös muita eläinperäisiä tuotteita pyritään korvaa- maan kasvipohjaisilla vaihtoehdoilla. (Kesko 2020.) Kasvis- ja vegaanituotteiden kysyntä kasvaa kovaa vauhtia myös muualla maailmassa. Forbesin tutkimuksen mukaan vuoden 2020 maaliskuussa jopa 9,7 miljoonaa amerikkalaista noudatti kasvipohjaista ruokavaliota. Suurta kasvua on tapahtunut sillä vuonna 2004 vas- taava lukema oli vain 290 000 henkilöä. Kasvipohjaisten tuotteiden kysynnän ja kasvun myötä kuluttajat ovat luoneet suuren kysynnän uusille innovatiivisille kasvipohjaisille tuotteille. (Marguis 2021.)

K-ryhmän Ruokailmiöt 2021- tutkimuksessa selviää, että suomalaisten suosivat ostopäätöksissään vastuullisuutta ja hyvinvointia tukevia trendiraaka-aineita (kuvio 1). Tällaisia raaka-aineita ovat muun muassa erilaiset kaurapohjaiset kor- vaavat tuotteet maidolle, matalan hiilijalanjäljen tuotteet, kotimainen superruoka ja runsasproteiiniset tuotteet. (K-Ruoka 2020.) Superruokalla tarkoitetaan ravin- toainesisällöltään ravinnerikasta raaka-ainetta tai ruokaa. Suomalaisen kasvi- kunnan tuotteissa on runsaasti erilaisia superfoodeja kuten ruis, kaura, pinaatti ja lehtikaali sekä marjoista mustikka, mustaherukka, puolukka ja tyrni. (Elomaa 2018.)

Kasvikunnan tuotteista runsasproteiinisia raaka-aineita ovat viljavalmistet, päh- kinät, siemenet sekä palkokasvit kuten erilaiset pavut, linssit ja herneet. Kasvi- kunnan raaka-aineiden paras proteiinin lähde on soijapapu, josta valmistetaan erilaisia ruuanlaittotuotteita kuten soijarouhetta. Myös muut herneet ja pavut si- sältävät runsaasti proteiinia. Kuluttajien kiinnittäessä huomioita enemmän vas- tuullisuuteen ja ympäristövaikutuksiin myös matalien hiilijalanjäljen tuotteiden suosio on lisääntynyt. Pääsääntöisesti eläinkunnan tuotteiden hiilijalanjälki on suurempi kuin kasvipohjaisilla tuotteilla. Matalan hiilijalanjäljen tuotteita ovat siis lähellä kasvatetut ja tuotetut kasvisraaka-aineet. (Kautiainen 2019.)

Vegaaninen ruokavalio muuttuu koko ajan, sillä jatkuvasti kehitellään uusia tuotteita, jotka ovat korvaavia kasvipohjaisia tuotteita eläinkunnan tuotteille. Kasvipohjaisia korvaavia vaihtoehtoja on keksitty jo juustolle, kanan- ja naudanlihalle. Vuonna 2022 on tulossa paljon uusia vegaanisia trendejä kuten vegaaniset merenelävät, sianliha ja suklaa. Tämän lisäksi vegaanisen pikaruuan valikoima tulee lisääntymään markkinoilla ja valikoimiin tulee enemmän vegaanisia kakkuja ja leivonnaisia. Kehitteillä on myös uusi kasvipohjainen perunasta valmistettu kasvimaito, joka nähdään ilmastovaikutusten näkökulmasta kestävämpänä vaihtoehtona kuin manteli- tai soijamaito. (Smith 2021.)

2.2 Kotimaisuus ja lähiruoka

S-ryhmän 2020 tekemän tilastokatsauksen mukaan ruuan kotimaisuus näkyy entisestään ruokakaupan trendeissä. Kotimaisuus on yksi voimistuvista ruuan valintaan liittyvistä trendeistä, joka näkyy Suomessa tuotettujen elintarvikkeiden kulutuksen suosimisella. Keväällä 2020 kotimaisen lihan, hedelmien sekä kasvien myynti nousi vuodesta 2019. Elintarvikkeiden kotimaisuus merkitsee kuluttajalle luotettavuutta, johon kiinnitetään nyt enemmän huomioita tuotteen laadun ja alkuperän kanssa. Kotimaisuus liitetään hyvinvointiin ja vastuullisuuteen, joka näkyy kuluttajien tehdessä tietoisempia valintoja. (S-ryhmä 2020.)

Myös lähiruuan suosio on kasvussa. Lähiruuan suosimisella pyritään edistämään paikallista tuotantoa ja elinkeinoelämää. Lähellä tuotetun ruuan hyötyjä ovat ruuan ja raaka-aineiden helppo jäljitettävyyys, jonka ansiosta myös ruokatuotantoa on helpompi tarkastella vastuullisuuden näkökulmasta. (Saa syödä n.d.)

2.3 Luomu

Luomuruoan suosiminen on myös yksi nykypäivän ruokatrendeistä lähiruoan käytön lisäksi. Luomuruoan käyttäminen on yleistynyt nopeasti Suomen lisäksi koko Euroopassa. Lisäksi luomutuotevalikoima on laajentunut ja luomutuotteita on helposti ja monipuolisesti tarjolla kuluttajille ja uusia tuotteita tulee jatkuvasti markkinoille. Keskon tiedotteen mukaan kuluttajien kiinnostus luomutuotteisiin

on ollut huomattavaa K-ruokakaupoissa, sillä luomutuotteiden myynti on kasvanut lähiaikoina jopa 10- 20 prosenttia vuodessa. Vastuullisuuden näkökulmasta suomalaiset kiinnittävät valinnoissaan enemmän huomiota ruoan eettisyyteen, jolloin halutaan käyttää ruokavaliossa mahdollisimman puhdasta ja luonnollista ruokaa. (Kesko 2019.)

Luomuruokatuotannolla on lisäksi useita ympäristöhyötyjä. Esimerkiksi luomutuotannon avulla voidaan lisätä luonnon monimuotoisuutta ja maan kasvukuntoa. Luomutuotannossa ei käytetä kemiallisia ravinteita tai torjunta-aineita, jonka myötä kasvintorjunta-aineiden jäämät vähenevät ympäristössä. Siitä huolimatta, että luomutuotannossa on useita ympäristöhyötyjä, tulee muistaa, että luomutuotteiden suosiminen ei vähennä koko ruokatuotannon ilmastopäästöjä. Kun taas naudanlihan käyttämisen vähentäminen ja kasvisruuan suosiminen vähentävät ilmastopäästöjä huomattavasti luomuruokatuotantoa enemmän. (Saa syödä n.d.)

2.4 Terveyttä edistävä ruoka

Tämän hetken yksi suurimpia megatrendejä on terveellinen ruoka. Terveellisyttä ja terveellisiä elämäntapoja tuodaan esille paljon mediassa, jonka myötä omasta hyvinvoinnista huolehtiminen on alkanut kiinnostaa ihmisiä yhä enemmän. Arvellaan myös, että terveellisyys ja terveellisen ruoan merkitys tulee lisääntymään tulevaisuudessa entisestään. Saarioisten teettämän trenditutkimuksen mukaan suomalaisten keskuudessa terveelliseksi ravinnoksi koetaan vähäsuolainen ja vähärasvainen ruoka, gluteeniton ruoka, vähän prosessoidut raaka-aineet sekä lähi- ja luomuruoka. Monien eri ruokavalioiden ja niin sanottujen ”ravitsemusgurujen” tarjoamien vaihtoehtojen keskellä ollaan usein omien mielikuvien varassa ja terveellisyys hahmottaminen voi olla vaikeaa. Ihmiset haluavat kokeilla yksilöllisesti heille sopivia ruokavaliota ja se, miten koetaan oma terveellisyys saattaa vaikuttaa enemmän kuin viralliset ravitsemussuositukset. (Saarioinen n.d.)

Terveellisyttä tavoiteltaessa raaka-aine valintojen lisäksi huomiota on alettu kiinnittämään myös ruoan valmistusmenetelmiin ja raaka-aineiden käsittelyyn.

Ruuan käsittelyssä pyritään parempaan ravintoaineiden säilymiseen esimerkiksi jättämällä kasviksiin kuoret tai valmistamalla ruoka höyryttämällä. Terveyden ja terveellisyyden korostuessa terveydelle haitallisille raaka-aineille, kuten sokerille ja alkoholille etsitään terveyden kannalta parempia vaihtoehtoja. Alkoholin kuluttaminen muuttuu tiedostavammaksi ja juomavalinnoissa huomioidaan niiden aiheuttamat ilmastovaikutukset. Juomavalikoima tulee lisäksi laajentumaan funktionaalisilla juomatuotteilla, joka tarkoittaa sitä, että juomaan on lisätty esimerkiksi vitamiineja. (Makery 2020.)

3 ASIAKKAAN TULEVAISUUDEN PALVELUODOTUKSET

3.1 Tulevaisuuden ruokapalvelut

Tulevaisuudessa ruoka tulee kaikkialle, missä ihmiset viettävät aikaansa. Sen lisäksi tulevaisuudessa ruoka ja juoma saattavat löytyä yllättävistä paikoista eri konseptien sekoituessa ja laadukasta ruokaa on enemmän saatavilla pop-up henkisissä yleisötiloissa ja sellaisissa paikoissa, jotka eivät perinteisesti olisi yhdistettävissä ruokailuun. Tarjonnan kasvaessa pelkkä hyvä ruoka ei riitä erotautumiseen, vaan sen lisäksi tarvitaan yksilöllisten tarpeiden huomioimista. (Kespro 2018.)

Matkailu- ja ravintola-alan tulevaisuuden näkymistä tehdyn tutkimuksen mukaan erilaisten ruokapalvelujen tuotteiden käyttäminen tulee lisääntymään entisestään. Tästä syystä on tärkeää, että alan yritykset kykenevät tarjoamaan asiakkaille ja heidän tarpeilleen personoituja palvelukokemuksia. Jotta tässä onnistuttaisiin, on tärkeää, että palvelujentarjoajat kykenevät ymmärtämään asiakkaan toiveita, jotta asiakkaan palvelupolku voidaan eheyttää yhtenäiseksi kokonaisuudeksi. Tiedostava kuluttaminen luo myös lisää haasteita kuluttajien vaatiessa läpinäkyvyyttä ravintola-alan eri toiminnoissa. Jotta yritys kykenee vastaamaan tulevaisuuden muutoksiin, on tärkeää, että yritys uudistaa tarjoamaansa ja toimintansa tuotantoprosesseja. (Tuomi 2020.)

3.2 Yksilölliset ruokavaliot

Erityisruokavalioiden määrä on kasvanut paljon lähivuosien aikana. Erityisruokavaliota noudatetaan terveydellisten syiden takia kuten sairauksien tai allergioiden takia. Tämän lisäksi eri uskontoihin saattaa liittyä ruokarajoituksia esimerkiksi kieltäytymistä eri ruoka-aineita ja myös erilaisten kasvisruokavalioiden noudattaminen on lisääntynyt paljon. (Autio 2020.)

Kuluttajat haluavat itselleen ja omiin tarpeisiinsa sopivia tuotteita ja palveluita enemmän kuin ennen. Vastuullisuuden lisäksi kulutuksen yksilöllistyminen on toinen voimakas megatrendi. Tämän takia ei voida enää ajatella, että kaikki tuotteet tai palvelut sopivat kaikille ihmisille vaan tulee ajatella millaisille kuluttajille tuotteet ja palvelut suunnitellaan ja tuotetaan. Myös teknologian lisääntymien on yksi megatrendi ja se näkyy ruuan ja syömisen kohdalla siten, että kehitellään erilaisia ruokavalioihin ja terveyteen personoituja mobiilisovelluksia ja ruuan tilaus- ja toiminta järjestelmiä. (Åström, Rautio, Isokangas, Nykänen & Jormalainen 2020.)

Yksilön identiteettiin ja sen muodostumiseen on aina liittynyt ruuan kuluttaminen. Nykyään ruuan valinnan merkitys korostuu entisestään vaihtoehtojen lisääntyessä markkinoilla. Erilaiset ruokavaliot luovat erilaisia tyylejä, mutta samalla tuovat turvallisuuden tunnetta monien eri vaihtoehtojen ympärillä. Ajatellaan, että syömisen tulisi olla hauskaa ja, että syöminen olisi yksilöllisten tarpeiden ja halujen mukaan räätälöityä toimintaa. Syömisen yksilöllistyminen korostuu siten, että ruokavaliota räätälöidään jokaisen yksilön tarpeisiin ja toiveisiin sopivaksi. Esimerkiksi tieto lisääntyy yhteiskunnassa koko ajan, joka tarkoittaa myös sitä, että ruokaan ja syömiseen liittyvät riskit tiedostetaan paremmin. Riskejä tiedostettaessa edellytetään sitä, että kuluttajat luottavat eri ruuan kanssa toimivien instituutioiden toimintaan. Tämän lisäksi myös kuluttajan vastuu omasta toiminnastaan korostuu enemmän. (Maa- ja metsätalousministeriö 2010, 11.)

Jatkuvan ruokatuotannon yltäkylläisyyden rinnalle on mietitty näkemyksiä, jotka ovat huolissaan ruuan ja ruokatuotannon resurssien riittävydestä ja saatavuudesta. Tässä näkyy myös kuluttajien rooli ja ajatusmaailma omista vaikutusmahdollisuuksista. Tosilla kuluttajilla on enemmän vaihtoehtoja valita itseään miellyttäviä vaihtoehtoja ja omien toiveiden mukaisesti räätälöityjä tuotteita, kun taas toiset kuluttajat tyytyvät vain niin sanottuun massatuotantoon. Sen sijaan, että kuluttajien ajatellaan olevan vain tuotteiden ostajia, tulisi ajatella sitä, että asiakkuus on vain yksi keino vaikuttaa ruokatuotantoon. Ruuan kulutus on kuluttajien keino ottaa kantaa ruokatuotannon kehitymissuuntiin esimerkiksi kieltäytymällä eläinkunnan tuotteista ruokavaliossaan. (Maa- ja metsätalousministeriö 2010, 11.)

3.3 Tiedostava kuluttaminen ja vastuullisuus

Ruokatuotanto ja kuluttaminen ovat yksi eniten luonnonvaroja ja ympäristöä kuluttavista toiminnoista. Kehitys on kestävää silloin kun yhteiskunnan taloudellinen ja sosiaalinen kehitys sopeutuvat käytettävissä oleviin luonnonvaroihin. Puhuttaessa ruokaketjusta tarkoitetaan kaikkia vaiheita ruuan tuotannosta kuluttajan valmistamaan ruokaan saakka. Suomalaisen ruokaketjun vastuullisuutta tarkastellaan seitsemästä eri näkökulmasta: ympäristön ja eläinten hyvinvoinnin, ravitsemuksen ja tuoteturvallisuuden sekä paikallisen hyvinvoinnin, työhyvinvoinnin ja taloudellisen vastuun näkökulmasta. Ruokaketjun vastuullisuus kattaa ruuan viljelijän, elintarviketeollisuuden toimijoiden sekä kuluttajan toimintaa. Kuluttajien tekemät ostopäätökset ovat tärkein tekijä, jotta ruokaketjun vastuullisuus toteutuu. Vastuuta on myös yrityksillä, sillä heidän tulee tarjota kuluttajille vastuullisia tuotteita ja tietoa ruuan ja ruokaketjun vastuullisuudesta. (Ruokatieto n.d.)

Vastuullinen kuluttaja haluaa tietoa ja vaatii toimijoilta läpinäkyvyyttä, koska kuluttaja ei halua omalla toiminnallaan lisätä epäoikeudenmukaisuutta tai virheellistä toimintaa ruokatuotannossa. Asiaa ei tarkastella vain yksittäisten raaka-ainesten kannalta vaan esimerkiksi lihatuotteita ostaessa tulee miettiä, millaisissa olosuhteissa eläin on elänyt tai, millaista ruokaa se on syönyt. Erityisesti ulkomaalaisia tuotteita ostaessa mietitään myös työntekijöiden työhyvinvointia ja työympäristön turvallisuutta. Vastuullinen kuluttaja tiedostaa siis omien valintojensa merkityksen ja kuinka ne vaikuttavat siihen millaiseen suuntaan maailma kehittyy. (Witting & Järvinen 2019.)

Termiä hybridikuluttaja käytetään sellaisesta henkilöstä, joka saattaa toimia eri tavalla riippuen hetkestä esimerkiksi syömällä arkisin vegaanisesti ja käyttämällä taas viikonloppuisin luomulihatuotteita. Määrittäviä tekijöitä yksittäisten tuotteiden kohdalla voivat olla tuotteen laatu tai hinta. Kaikkia tilanteita yhdistää kuitenkin haluaa syödä eettisesti ja ekologisesti tuotettua turvallista ja puhdasta ruokaa. Tärkeää on, että ruoka on kokonaisvaltaisesti hyvää koko ruokaketjussa, se tukee terveyttä eikä sen syömisestä tarvitse potea huonoa omatuntoa. (Witting & Järvinen 2019.)

Tiedostava ja vastuullinen kuluttaja selvittää kuluttamiensa tuotteita valmistavien yritysten taustoja ja vaatii heidän toiminnassaan läpinäkyvyyttä. Vastuullinen kuluttaminen ja asiakkaan kokonaisvaltainen hyvinvointi ovat yksi tämän hetken ja tulevaisuuden suurimpia ravintola-alaa koskevista ilmiöistä, sillä asiakkaan yksilöllisyys korostuu ja näin myös vaatimukset ruuan suhteen kasvavat. Tämä ilmiö näkyy myös siinä, että ravintola-alan ammattilaisten ammattitaitoa tarvitaan ennistä enemmän asiakkaiden tarpeiden täyttämiseksi. Tiedostava kuluttaja tekee päivittäin paljon ruokaan ja ravintoon liittyviä päätöksiä, jonka takia läpinäkyvyys ja luotettavuus palveluissa on tärkeä asia. Asiakkaalle tulee siis tuottaa palveluita, joiden avulla hän voi rentoutua ja nauttia huolettomasti. (Witting & Järvinen 2019.)

Vastuullinen kuluttaja on nopeasti kasvava kuluttajaryhmä. Vastuullinen kuluttaja ymmärtää oman kulutuksensa vaikutukset omassa hyvinvoinnissaan sekä ympäristössä. Luonnonvarojen säästämisen ja ympäristölle haitallisten aineiden välttämisen lisäksi vastuullisuuteen kuuluu myös henkilöstön hyvinvointi, palvelun tunnelmamuotoilu, hävikin minimoiminen, jätehuolto, luonnon sekä yksilön hyvinvoinnin kunnioitus, sekä oman toiminnan ymmärtäminen. Tiedostava kuluttaja taas ajattelee kulutuksena globaaleja vaikutuksia sekä ymmärtää, miten hänen tekonsa niihin vaikuttavat. (Witting & Järvinen 2019.)

Pohjoismaiden suurimman päivittäistavarakaupan tuotemerkkien toimittajan Orklan vuonna 2020 teettämässä Sustainable Life- kuluttajatutkimuksessa selviää, että yritysten vastuullisuus vaikuttaa suomalaisten kuluttajien tekemiin ostopäätöksiin. Tutkimuksessa selviää, että jopa 58% suomalaisista kuluttajista välttää tuotteiden ostamista sellaisilta yrityksiltä, joilla on heikko vaikutusprofiili. Tästä huolimatta suomalaiset kokevat, että on hankalaa tunnistaa, mitkä markkinoiden tuotteista ovat oikeasti vastuullisia ja vastuullisesti tuotettuja. Suomalaisista 71% haluaa tehdä vastuullisempia ratkaisuja ostaessaan eri tuotteita ja 68% haluaa tehdä arjessaan ympäristölle parempia valintoja. Myös huoli tuotteiden ilmasto-vaikutuksista on suuri ja 66% tutkimuksen vastaajista ilmoittaa valitsevansa tuotteita joiden vaikutus ilmastoon on pienempi. Kasvipohjaisten tuotteiden käytön suosio on myös kasvussa ja jopa 63% suomalaisista on halukkaita kokeilemaan

kasvipohjaisia tuotteita, vaikka Suomen väestöstä 81% ovat ruokavalioltaan sekasyöjiä. Ongelmana nähdään kuitenkin se, että noin kolmasosa kasvissyöjistä kokee, etteivät kasvipohjaiset tuotteet maistu hyvältä. Maun lisäksi kasvipohjaisten tuotteiden ostopäätöksen tekemiseen vaikuttaa tuotteen hinta, rakenne ja käytettyjen raaka-aineiden vastuullisuus. (Orkla 2020.)



KUVIO 1. Ruokailmiöt 2021 (Kesko 2020)

3.4 Asiakaskokemus

Erilaisia palveluita tuottaessa keskeisin asia on asiakkaan kokemus kyseisestä palvelusta. Asiakaskokemus koostuu koko yrityksen toiminnasta, kuten mainonnasta ja kontakteista ennen varsinaista palvelua, ammattitaitoisesta asiakaspalvelusta ja palveluominaisuuksista. Palvelun luotettavuus ja helppous vaikuttavat myös positiiviseen asiakaskokemukseen. Tavoiteltaessa onnistunutta asiakaskokemusta, palvelun tuottajan on tärkeää ymmärtää miten ja milloin ihmiset kokevat yrityksen tarjoaman. (Tuulaniemi 2011, 74.)

Kuluttajat ostavat erilaisia palveluita tai tuotteita, koska he haluavat saavuttaa jotakin tai ratkaistakseen ongelmia. Kuluttaja tuntee saavansa arvoa silloin, kun hän pystyy palvelun tai tuotteen avulla saavuttamaan näitä asioita. Palvelujen ja tuotteiden tulee myös antaa arvo asiakkaalle. Arvolla tarkoitetaan hyödyn ja hinnan välistä suhdetta eli sitä kuinka hyödylliseksi kuluttaja kokee ostamansa palvelun tai tuotteen. Asiakkaalla on lisäksi omat odotuksensa yritykseltä saatavasta arvosta, jotka liittyvät asiakkaan omiin toiveisiin, tarpeisiin ja aiempiin kokemuksiin sekä yritykseltä saatuun viestintään ja maineeseen. (Tuulaniemi 2011, 30-33.)

Kespron vuonna 2018 tehdyssä tutkimuksessa selvitettiin minkälaisia muutosvoimia ja ilmiöitä esiintyy kuluttajien ulkona syömisessä. Ulkona syömisestä on huomattu vaikuttavan ruuan lisäksi myös asiakkaiden yksilöllisten tarpeiden huomioiminen. Kuluttajien yksilöllistyminen ja mieltymykset aiheuttavat sen, että tuotteita personoidaan juuri kyseiselle kuluttajalle sopivaksi. Tulevaisuuden asiakas pyrkii tekemään spontaaneja valintoja monimuotoisesta ja runsaasta tarjonnasta suunnitelmallisuuden sijaan. Asiakaskokemuksen muodostuminen koostuu muun muassa elämyksistä, tunteista, aitoudesta, arjen monimuotoisuudesta sekä kokonaisvaltaisesta vastuullisuudesta. (Kespro 2018.)

Ravintolokokemuksen elämyksellisyys ei ole vain maistuvaa ruokaa ja hyviä reseptejä, vaan elämys syntyy koko palvelukonseptista. Asiakkaat kaipaavat merkityksellisyttä ja omille tarpeilleen ja toiveilleen räätälöityjä kokemuksia. Elämyksellisyys koostuu ruuasta, palvelusta, ruuan esillepanosta, palvelun saavutettavuudesta, hintatasosta ja mielikuvista, joita syntyy muun muassa musiikista ja sisustuksesta. Elämyksellisyyteen vaikuttaa myös tarinallisuus ruuan alkuperästä ja kyseisen konseptin taustoista. Asiakkaiden tietämys kasvaa myös jatkuvasti, jolloin ravintolalta odotetaan aitoutta ja uskottavuutta, joka tarkoittaa raaka-aineiden jäljitettävyyttä, paikallisten tuotteiden hyödyntämistä ja ennen kaikkea näistä asioista viestimistä kuluttajalle. (Kespro 2018.)

4 TUOTEKEHITYS JA PALVELUN KEHITTÄMINEN

Tuotekehitystoiminta on yksi tärkeimmistä yrityksen menestymiseen vaikuttavista tekijöistä ja siitä tulee huolehtia jatkuvasti. (Jokinen 2001, 9.) Tuotekehityksen avulla yritys pysyy mukana markkinoilla. Tuotekehityksen tavoite on kehittää nopeasti asiakkaiden tarpeisiin sopivia ja markkinoilla kilpailukykyisiä tuotteita niin että toiminta olisi myös taloudellista. (Raatikainen 2008, 59.) Tuotekehitystä voi olla täysin uuden tuotteen suunnittelu tai olemassa olevaa tuotetta voidaan parantamalla asiakkaiden tarpeiden mukaan. (Raatikainen 2008, 60.) Tuotekehitysprosessissa on neljä eri toimintavaihetta: käynnistäminen, luonnostelu, kehittäminen ja viimeistely. (Jokinen 2001, 14.)

Tuotekehitysprosessin käynnistämävaiheessa kehitetään ideoita asiakkaan toiveiden ja tarpeiden pohjalta. Ideoinnissa voidaan hyödyntää myös tutkimuksista saatua tietoa ja ideointia tehdään myös markkinoinnin lähtökohdista. Ideoinnin jälkeen tutkitaan, miten kyseinen tuote tai palvelu soveltuu markkinoille. Esitutkimuksessa tulee luoda ja määrittää tuotteen ominaisuudet ja mietittävä mikä tuotteen tai palvelun ominaisuus tuo lisäarvoa asiakkaalle jo olemassa oleviin tuotteisiin verrattuna. Esitutkimusvaiheessa selvitetään myös tuotteen tuotantomahdollisuudet ja tehdään kannattavuuslaskentaa. (Raatikainen 2008, 61- 62.) Luonnosteluvaihe on tuotekehitysprosessin käytännönläheinen osuus. Tässä vaiheessa valmistetaan tuotteen prototyyppi. Prototyypillä toteutetaan tuotteen testaus asiakas, markkinointi, tuotanto ja tuotteen jatkokehittely huomioiden. (Raatikainen 2008, 62.) Luonnostelun jälkeen aletaan tehdä tarkempaa tuotteen suunnittelua arvioimalla liiketaloudellista kannattavuutta.

Suunnitteluvaiheessa laaditaan kirjallinen markkinointi- ja tuotantosuunnitelma, joiden toteutusta seurataan. (Raatikainen 2008, 62.) Tuotekehitysprosessin viimeinen vaihe on tuotteen viimeistely ja tuote valmistetaan markkinoille tuotavaksi. Tällöin laaditaan tarkat tuoteselosteet sekä valmistus-, asennus- ja käyttöohjeet. Tuotannon aloittamiseksi huolehditaan, että valmistukseen tarvittavat välineet ja laitteet ovat toimintavalmiudessa. Viimeistelyssä aloitetaan tuotteen markkinointi ja myyntityö. Koko tuotekehitysprosessin kannalta on tärkeää, että

kaikista tuotekehityksen vaiheista ja niistä saaduista tuloksista kerätään palautetta, joiden pohjalta voidaan tehdä tuotteen jatkokehittelyideoita. (Raatikainen 2008, 63.)

4.1 Hinnoittelu

Hinnoittelu on yksi merkittävimmistä tekijöistä liiketoiminnan onnistumisen kannalta. Tuotteen tai palvelun hinta on tärkeä tekijä yrityksen kannattavuutta, kilpailukykyä markkinoilla ja kuluttajien kysyntää ajatellen. Juhlapalveluyrityksen hinnoittelussa oleellisempia asioita ovat tuotteiden ja raaka-aineiden valintaan ja tarvittavan henkilöstön määrää koskevat päätökset. Juhlapalveluyritys voi käyttää useita eri hinnoittelumenetelmiä hinnoitellessaan toimintaansa. Kustannuspohjainen hinnoittelu tarkoittaa myyntikate- ja myyntikatekerroihinnoittelua. (Määttä, Nuutila & Saranpää 2008, 217-220.)

Myyntikatehinnoittelussa arvonlisäverottomiin raaka-ainekustannuksiin lisätään haluttu myyntikateprosentti käyttämällä seuraavaa kaavaa:

Arvonlisäveroton myyntihinta = (raaka-ainekustannukset €: (100-myyntikate-%)) x 100. Arvonlisäverollinen myyntihinta saadaan siten, että lisätään arvonlisäverotomaan hintaan arvonlisävero arvonlisäverokannan mukaisella kertoimella. Eli jos arvonlisävero on 24% kerroin on 1,24. Tuotteen arvonlisäverollinen myyntihinta on siis 1,24 kertaa arvonlisäveroton myyntihinta. (Määttä, Nuutila & Saranpää 2008, 217-220.)

Myyntikatekerroihinnoittelussa hinnoittelukaavaa selkiytetään määrittämällä halutulle myyntikateprosentille niin sanottu hinnoittelukerroin. Eli tämä tarkoittaa, että arvonlisäverottomat raaka-ainehinnat kerrotaan hinnoittelukertoimella, jonka jälkeen arvonlisäverotomaan myyntihintaan lisätään vielä arvonlisävero. Hinnoittelu tehdään siis kaavalla: Hinnoittelukerroin = $100 : (100 - \text{myyntikate-\%})$ jolloin tuotteen arvonlisäveroton myyntihinta on hinnoittelukerroin X raaka-ainekustannukset €. (Määttä, Nuutila & Saranpää 2008, 217-220.)

Muita hinnoittelumenetelmiä ovat palkkakatekerroin hinnoittelu, vakiokatehinnoittelu sekä markkinalähtöinen hinnoittelu. Juhlapalveluyritys voi lisäksi käyttää kolmea eri hinnoittelutekniikkaa. Pakettihinnoittelussa kaikki kyseisen tuotteen osat kootaan yhdeksi kokonaisuudeksi, joka tarkoittaa sitä, että tilaisuuden hinta kerrotaan asiakkaalle kokonaishintana ilman asiakaskohtaisia hintoja. Toinen hinnoittelutekniikka on se, että palvelu tai tuotteen perushintaan lisätään hintaa niin sanotuista erikoisosista. Tämä tarkoittaa sitä, että asiakas saa halutessaan lisäetuja, jotka hinnoitellaan erikseen. Juhlapalveluyrityksessä lisäpalveluita voivat olla muun muassa astia- tai tilavuokraus. Pilkottu hinta hinnoittelutekniikassa kaikki palvelun osat hinnoitellaan taas katteellisesti erikseen. (Määttä, Nuutila & Saranpää 2008, 217-220.)

4.2 Annoskorttien käyttö hinnoittelussa

Juhlapalveluyritys kehittää ja kokeilee ensin ruokalajit, jonka jälkeen tuotteille tehdään vakioidut ruokaohjeet, joista muodostuu yrityksen reseptiikka. Vakioitujen ohjeiden perusteella tapahtuu myös tuotteiden hinnoittelu. Annoskortilla tarkoitetaan ruokaohjekorttia, joka sisältää kyseisen tuotteen hintatiedot sekä valmistusohjeen. Annoskortti on niin sanottu vakio-ohje eli tarkoituksena on, että ruokalajit valmistetaan aina samalla tavalla, mutta tuotteen raaka-aine ja valmistusmääriä voidaan muokata asiakasmäärän mukaan. Annoskortti on hyödyllinen väline ruokatuotannossa, sillä sen avulla tuotteista saadaan jokaisilla valmistuskerroilla tasalaatuisia ruuan valmistajasta riippumatta. Sen avulla on myös helppo seurata raaka-ainekustannuksia ja tilattavien tuotteiden määrää. (Määttä, Nuutila & Saranpää 2008, 62-64.)

Annoskorttiin merkittäviä asioita ovat ruoka-annosten määrä esimerkiksi 10:lle tai 100:lle henkilölle ja tuotteen annoskoko. Käytettävät raaka-aineet ja niiden määrät merkitään ja on myös tärkeää huomioida tuotteen painohäviö niin esikäsittely kuin kypsennysvaiheessa. Annoskorttiin kirjoitetaan myös valmistusohje, joka sisältää tarvittavat ruuanlaitto välineet, tuotteen kypsennysajan ja lämpötilan sekä kuvan valmiista tuotteesta. Lisäksi lasketaan raaka-aineiden hinnat annoksittain ja kokonaisuutena, tuotteen verollinen sekä veroton myyntihinta sekä myyntikate. (Määttä, Nuutila & Saranpää 2008, 64.)

Annoskokojen määrittelyn tarkoituksena on auttaa raaka-ainekustannusten ja myyntihinnan laskemista. Juhlal palveluyrityksessä on tärkeää osata arvioida annoskoot tilaisuuden luonteesta riippuen, jotta raaka-aineita on tarpeeksi ja ruokaa voidaan valmistaa riittävästi mutta ilman että syntyisi paljon hävikkiä. Annoskoon vaikuttavia asioita ovat muun muassa tilaisuuden luonne, ruokalajien määrä, tarjoilutapa, ruokalajityyppi ja aterian hinnoittelu. Buffetpöydän ruokalajien annoskoot ovat yleensä pienempiä kuin lautastarjoilussa tarjottavien ruokien, mutta buffetpöydästä syötävän ruuan määrä voi kuitenkin olla yhteensä jopa kilon henkilöä kohden. Ateriakokonaisuuksissa ruuan yhteismäärä on taas noin 500-700 grammaa henkilöä kohti. (Määttä, Nuutila & Saranpää 2008, 67.)

4.3 Menu- ruokalistasuunnittelussa huomioitavat tekijät

Ruokalista on yksi tärkeimmistä toimintaan vaikuttavista tekijöistä ammattikeittiöympäristössä. Ruokalistan tehtävänä on määrittää yrityksen asiakkaalle tarjotut tuotteet sekä palvelut. Ruokalista antaa myös suuntaa työtehtäville ja työvuorosuunnittelulle. Näistä syistä ruokalista tulee suunnitella huolellisesti. Yrityksen liikeidea, asiakkaiden tarpeet ja toiveet sekä yrityksen resurssit ja valmistettavan ruuan määrä toimivat ruokalistasuunnittelun lähtökohdina. Asiakas tekee usein ostopäätöksen juuri ruokalistan perusteella ja tästä syystä ruokalistan tulisi olla houkutteleva ja mielenkiintoa herättävä asiakkaalle. (Arffman 2018.)

Hyvin suunniteltu ruokalista säästää yrityksen resursseja kuten työhön kuluvaan aikaan ja rahaa. Ruokalistan avulla luodaan yrityksen imagoa sekä vaikutetaan asiakastytyväisyyteen sekä työntekijöiden työssä viihtymiseen. Ruokalistaa voidaan pitää myös johtamisen välineenä, sillä se ohjaa työvoiman tarvetta sekä yrityksen toimintaa. Ruokalistasuunnittelu on onnistunut myös silloin kun yrityksen laitekapasiteetti ja henkilöresurssit eivät ylikuormitu ja ne on voitu hyödyntää mahdollisimman tehokkaasti. Ruokalistasuunnittelussa on hyvä huomioida joustavuus, sillä tarvittavien raaka-aineiden saatavuus voi vaihdella ja uusia tuotteita ilmaantuu jatkuvasti markkinoille. Muita huomioitavia asioita ovat kausituotteiden

hyödyntäminen, kestävän kehityksen periaatteiden mukainen toiminta sekä ruuan turvallisuus. Lisäksi myös vallitsevat ruokatrendit muuttuvat koko ajan, joka tulee ottaa huomioon suunnittelussa. (Arffman 2018.)

Ruokatilaisuuksia suunniteltaessa on tärkeää selvittää ensin asiakkaan toiveet ja juhlatilan resurssit ennen varsinaista menu- tai ruokalistasuunnittelua. Osa asiakkaista haluaa valita valmiin menukokonaisuuden, mutta jotkut asiakkaat haluavat kokonaan itselleen räätälöidyn tilaisuuden. Menu suunnittelussa tulee ottaa huomioon monia eri asioita liittyen asiakkaan toiveisiin ja tarpeisiin sekä itse ruokalajien valmistukseen liittyviä asioita. Menu suunnittelussa huomioidaan asiakkaan toiveet sekä mahdollinen budjetti tilaisuudelle. Lisäksi on tärkeää selvittää juhluvieraiden erityistarpeet kuten ravitsemukseen ja erityisruokavalioihin sekä eri uskontokuntiin kuuluvien vieraiden tarpeet. Ruuan valmistuksen ja tarjoilun näkökulmasta tulee miettiä raaka-ainevalintoja, ruuan valmistus- ja esillepanotapoja, keittiön resursseja kuten henkilökunnan määrää ja keittiön tila ja laitekapasiteetteja sekä menun kokonaisuutta. Näiden asioiden lisäksi on oleellista miettiä buffetpöydän ruokien esillepanojärjestystä ja kirjoitetun menun kieliasua. (Määttä, Nuutila & Saranpää 2008, 41.)

Menua suunniteltaessa tulee kiinnittää huomiota vaihteleviin raaka-aineisiin sekä valmistus- ja esillepanotapoihin. Raaka-aineiden vaihtelevuus on tärkeää, jotta toistoa pystyttäisiin välttämään eri ruokalajeissa. Ruokalajeissa usein toistuvia raaka-aineita ovat kerma, juustot, jauhotuotteiden käyttö, marjojen ja samojen mausteiden käyttö. Sesongilla ja vuodenajalla on vaikutusta raaka-ainevalintoihin, sillä käyttämällä sesongin tuotteita pystytään lisäämään lähiruuan käyttömahdollisuuksia. Raaka-ainevalintojen lisäksi tulee miettiä myös erilaisia ruuan valmistustapoja sekä raaka-aineiden muotoja ja ruuan rakennetta. (Määttä, Nuutila & Saranpää 2008, 42- 44.)

4.4 Pitopalveluyrityksen ruokatuotannon suunnittelu

Juhlapalveluyrityksen ruokatuotannon suunnittelu koostuu useista eri työvaiheista. Ruuan laadun varmistamiseksi kiinnitetään huomiota muun muassa elintarvikelainsäädännön vaatimukseen. Tästä syystä kaikissa ruokatuotannon vaiheissa tulee huolehtia omavalvonnasta, puhtaanapidosta ja jätehuollosta. Asiakkaiden palveluodotusten täyttymisen kannalta ruokatuotannon vaiheiden suunnittelu on tärkeää niin palvelun toteutumisen, laadun kuin kannattavuudenkin näkökulmasta. Suunnittelun tavoitteena on pyrkiä välttämään eri vaiheissa mahdollisesti ilmeneviä ongelmia. (Määttä, Nuutila & Saranpää 2008, 61.)

Ruokatuotannon suunnittelu juhlapalveluyrityksessä koostuu useista eri työvaiheista, joita ovat tilaisuuden ja palvelun suunnittelu ja työsuunnitelman laatiminen sekä raaka-aineiden hankkiminen ja oikeanlainen varastointi. Seuraava työvaihe on raaka-aineiden esikäsittely ja esivalmistus, jonka jälkeen ruuat jäähdytetään ja kylmäsäilytetään. Ruuat pakataan ja kuljetetaan varsinaiselle juhla- tai tarjoilu paikalle, jossa ne lämmitetään uudelleen tai kypsennetään tarvittaessa, jonka jälkeen ruuat laitetaan tarjolle ja koristellaan. Tilaisuuden jälkeen ruokatuotannon työvaiheena ovat jälkityöt, jotka koostuvat omavalvonnan suorittamisesta, astiahuollosta sekä puhtaanapidosta niin valmistuskeittiöllä kuin tarjoilupaikalla, jäljelle jääneiden ruokien huolehtimisesta sekä jätehuollosta. Juhlatilaisuuksien ruokatuotannon toteutuksen suunnittelussa merkittäviä tekijöitä ovat ruuanvalmistukseen, tiloihin sekä henkilökuntaan liittyvät asiat sekä elintarvikelainsäädännön vaatimukset toiminnalle. Suunnittelussa on tärkeää muistaa myös yritystoiminnan omat tavoitteet sekä asiakkaan toiveet sekä tarpeet palvelulle. (Määttä, Nuutila & Saranpää 2008, 61.)

Catering-yritysten yksi suurimpia työllistäjiä ovat hääjuhlien järjestäminen. Juhlia järjestettäessä ruuan osuus budjetista on suuri, jonka takia tarjottavia ruokalajeja mietitään tarkoin. Häaruokatrendeissä on myös huomattavissa kasvisruoan suosion nousu. Kasvisruoan lisäksi trendejä ovat lähituotettujen, sesongin luomuraaka-aineiden ja monipuolisten maailman mausteiden käyttö. Kasvisruoan lisäksi halutaan myös vegaaneille sopivia ruokalajeja ja usein saatetaan haluta

myös koko menu vegaaneille sopivana ja gluteenittomana. Kasvis- ja vegaani-ruokatarendin myötä perinteisiä hääruokia kuten paahtopaistia, kermaperunoita ja erilaisia pataruokia ei tilata niin kuin ennen. Pitopalvelu-yritysten asiakkaat haluavat korkealaatuista, nykyaikaista ruokaa, joka vastaa heidän omaa arvomaailmaansa. (Baraka 2018.)

4.5 Ruuan aistinvarainen arviointi

Ravintola-alan toiminnan keskeisenä tavoitteena on tarjota asiakkaalle houkuttelevaa ja nautittavaa ruokaa, jonka kautta syntyy elämyksen tunne asiakkaalle. Mielikuva ruuan nautittavuudesta syntyy ihmisen kaikkien aistien synnyttämästä vaikutelmasta. Ruuan aistinvaraisessa arvioinnissa tarkkaillaan ruuan makua, ulkonäköä, koostumusta sekä tuoksua. Ruuan ulkonäön arvioinnissa tulee huomioida ruuan esillepanoa, koristelua ja värimaailmaa. Koostumusta arvioidessa tulee kiinnittää huomiota ruuan rakenteeseen eli onko ruoka esimerkiksi sitkeää tai kuivaa ja millainen on sen suutuntuma. Ruuan lisäksi positiiviseen kokonaiselämykseen vaikuttavat ruokailutilan ja ympäristön esteettisyys sekä tunnelma ja asiakaspalvelijan ammattitaito. (Määttä, Nuutila & Saranpää 2008, 72.)

Ruuan aistinvaraisen laadun tarkkailussa tuotteen ulkonäkö luo odotuksia tuotteen muista laatutekijöistä. Erilaisissa tuotteissa kiinnitetään huomiota eri ulkonäköominaisuuksiin. Tuotteissa, joiden valmistuksessa käytetään marjoja tuotteen väri on tärkeä ulkonäköominaisuus, kun taas esimerkiksi leivän ulkonäön arvioinnissa kiinnitetään huomiota visuaaliseen rakenteeseen eli leivän huokoisuuteen tai kuinka tiivis leipä on. Makuuainemiksi on viisi: makea, suolainen, hapan, karvas ja umami. Tuotteen tuoksua arvioidaan ennen maistamista. Makuun vaikuttavat myös niin sanotun kemiallisen aistin ärsykkeet, joita aiheuttavat erilaiset mausteet, etikka, hiilihapot ja etanoli. (Tuorila 2001.)

Ruuan eri ominaisuuksien kuten esimerkiksi makuun tai ulkonäköön liittyvät odotukset ja uudenlainen kiinnostuminen ruokaan tulee esille sosiaalistumisen

myötä. Kuluttajat voidaan jakaa omien arvojensa ja suhtautumisensa takia esimerkiksi terveystietoisiksi tai kasvisruokaa suosiviksi kuluttajiksi. Mikäli ruuan tuotetiedot korostavat ruuan terveellisyyttä, se voi vaikuttaa kuluttajan ruuan valintaan, vaikka se ei varsinaisesti vaikuttaisi itse ruokamieltymyksiin. (Tuorila 2001.)

5 TOIMEKSIANTAJA: PITOPALVELU NOPSAJALKA

Pitopalvelu Nopsajalka on Forssassa sijaitseva vuonna 1999 perustettu pitopalveluyritys, joka toimii Forssan, Tammelan, Jokioisten, Ypäjän ja Humppilan alueella. Nopsajalka hoitaa erilaisia juhlatilaisuuksia sekä yritystilaisuuksia. Sen lisäksi ruokaa toimitetaan asiakkaille myös ilman tarjoilua esimerkiksi illanistujaisiin. Yrityksen toimintaan kuuluu myös astioiden sekä ruokailuvälineiden vuokraus niitä tarvittaessa. Pitopalvelun tarjontaan kuuluu erilaiset lämpimät ruuat, keitot, salaattit, voileipäkakut, täytekakut sekä muita leivonnaisia aina asiakkaan toiveiden mukaan. Pitopalvelulla on myös tarjolla neljä valmista menukokonaisuutta asiakkaille. (Nopsajalka n.d)

5.1 Nykytilanne ja kysyntä

Nopsajalka pitopalvelun yrittäjän mukaan vegaanisia ruokia kysellään pitopalvelulta enemmän kuin ennen. Tähän mennessä hänen ei ole tarvinnut tehdä vielä koko menua vegaaniruokavalioon soveltuvaksi, mutta hän kokee, että kysynnän takia se olisi ajankohtaista tehdä. Tällä hetkellä vegaanisia ruokalajeja kysyttäessä toimeksiantaja on muuttanut tämänhetkisiä valmiiden menujen ruokalajeja, kakkuja sekä leivonnaisia vegaaneille sopiviksi. Vegaanisia ruokia kyseltäessä reseptejä on myös etsitty netistä ja niihin on haettu sopivat raaka-aineet kaupasta. Vegaanisen pitopalvelu menun suunnittelulla tavoitellaan sitä, että toimeksiantajalla olisi yksi selkeä valmis kokonaisuus, joka helpottaisi työskentelyä sekä ruuat olisivat selkeästi tarjolla asiakkaille, joka helpottaa myös asiakkaiden ostopäätöksen tekemistä.

5.2 Yrittäjän toiveet menu suunnitteluun

Opinnäytetyön toimeksiantajan toive on, että menu suunnittelussa käytetyt raaka-aineet ovat suurimmaksi osaksi kotimaisia ja raaka-aine saatavuus olisi hyvä. Raaka-ainevalintoja tehdessä hintoihin tulee kiinnittää huomiota, jotta menun kokonaishinta ei nousisi liian korkeaksi. Toiveena on, että menun kokonaishinta olisi noin 25 euroa henkilöä kohden. Yrityksen toimintaan kuuluu, että osa ruokala-

jeista valmistetaan yleensä valmiiksi edellisenä päivänä ennen varsinaista juhlapäivää, joka helpottaa ja nopeuttaa työtä itse tapahtumapäivänä. Tämän takia toimeksiantajan toiveena on, että osa vegaanisen menun ruokalajeista olisi myös sellaisia, jotka voidaan valmistaa etukäteen edellisenä päivänä. Toiveena oli myös, että menu voisi olla vähän suppeampi ruokalaji määrältään kuin yrityksen tällä hetkellä olevat menut ovat.

6 MENUSUUNNITTELU JA PROSESSIN KUVAUS

6.1 Toiminnallinen kehittämistyö

Opinnäytetyön toteutustapa oli toiminnallinen kehittämistyö, jossa menetelminä käytettiin tuotekehitystä ja havainnointia. Opinnäytetyö toteutettiin toiminnallisena kehitystyönä toimeksiantajayritys Pitopalvelu Nopsajalalle. Toiminnallinen opinnäytetyö pohjautuu ulkopuoliseen työelämästä tulleeseen toimeksiantoon. Toiminnallisessa opinnäytetyössä hankitaan tuloksia ja pohditaan kehityskohteita ja ehdotuksia niiden parantamiseksi. (Jamk n.d.) Toiminnallisen osuuden tuloksena voi olla esimerkiksi konkreettinen tuote, palvelu, ohjeistus, suunnitelma tai konsepti. (Karelia n.d.)

Opinnäytetyön toiminnallisen osuuden konkreettisena tuloksena kehitettiin seitsemän ruokalajin vegaaninen menukokonaisuus. Menun toteutusta varten laadittiin vakioidut ruokaohjeet eli annoskortit jokaisesta ruokalajista. Annoskorteissa on nähtävillä tuotteiden reseptiikka, raaka-ainehinnat sekä katelaskelmat. Annoskorttien tarkoituksena on helpottaa menun valmistusta, jotta tuotteet voitaisiin tehdä aina samalla tavalla ja näin valmistettavat tuotteet pysyisivät tasalaatuisina. Valmiiden annoskorttipohjien avulla on lisäksi helppo muokata ruokien valmistusmääriä tarpeen mukaan. Menu suunnittelu prosessi alkoi siitä, että tutkittiin tämän hetken ruokatrendejä ja raaka-ainesaatavuutta sekä muiden pitopalvelujen tarjoamia menukokonaisuuksia, jonka jälkeen alettiin suunnittelemaan menua ja sen reseptiikkaa toimeksiantajalle. Valmiit reseptit testattiin käytännössä, jonka jälkeen niihin tehtiin tarvittavat muutokset ja työn lopputuloksena oli valmis kokonaisuus toimeksiantajayrityksen käyttöön.

6.2 Reseptien suunnittelu ja hinnoittelu

Opinnäytetyön toiminnallinen osuus aloitettiin ruokalajien suunnittelulla, jonka jälkeen luotiin tuotteiden reseptiikka excel- pohjaisia annoskortteja hyödyntäen. Annoskorttien avulla tapahtui myös tuotteiden raaka-ainekustannusten laskeminen ja valmiiden tuotteiden hinnoittelu. Resepteistä laaditut annoskortit ovat opinnäytetyön liitteinä. Reseptejä suunniteltaessa etsittiin tietoa ja ideoita eri nettisivuilta sekä ruoka-aiheisista blogeista. Suunnittelun tavoitteena oli, että menussa näkyisi tämän hetken ruokatrendejä käyttämällä suosittuja raaka-aineita ja mahdollisimman paljon kotimaisia tuotteita. Sen lisäksi resepteissä käytettiin monipuolisesti eri mausteita ja yrttejä, jotta menun makumaailma olisi mahdollisimman monipuolinen.

Menu suunnittelussa yksi tärkeä huomioon otettava tekijä oli raaka-aineiden hinnat ja saatavuus, jotta menun kokonaishinta asiakasta kohden ei nousisi liian korkeaksi ja myynnin tavoitekatte olisi kannattava. Jokaisesta ruokalajista tehtiin oma annoskortti, jonka raaka-ainemäärät laskettiin niin, että määrä riittäisi 10 henkilölle. Raaka-ainemäärien laskemisen jälkeen etsittiin netistä raaka-ainehinnat. Tuotehinnat katsottiin toimitustukku Heinon ja K-ruoka.fi nettisivuilta. Tuotekohtaisia raaka-ainehintoja tarkistaessa tuli vertailla tuotteiden kilohintoja eri valmistajien välillä ja valita mahdollisimman paljon kotimaisia raaka-aineita. Esimerkiksi kotimaiset yrtit ovat paljon halvempia kilohinnaltaan kuin ulkomaiset yrtit. Hintatietojen ja raaka-ainemäärien jälkeen laskettiin, kuinka paljon valmista tuotetta tulee yhteensä kiloina, jonka jälkeen valittiin tuotteen annoskoko asiakasta kohden ja näin saatiin myös annosmäärä eli 10 annosta. Tässä vaiheessa saatiin tietää lisäksi, mikä on kyseisen tuotteen kilohinta ja hinta per annos. Reseptien suunnitteluvaiheessa raaka-ainemäärät ja määritellyt annoskoot olivat vielä suuntaa antavia, mutta tarkentuivat tuotetestauksen ja annosten punnitsemisen jälkeen.

Ruokalaji kohtaisen hinnoittelun jälkeen tehtiin koko vegaanisen menun hinnoittelu ja katelaskelma. Alustavan laskelman mukaan koko menun verollinen raaka-ainehinta annosta kohden oli 10,08 euroa 14 prosentin arvonlisäverolla ja veroton raaka-ainehinta 8,85 euroa. Menun myynnin tavoitekatteprosentti oli 65 prosenttia eli 16,43 euroa annosta kohden, jolloin koko menun veroton myyntihinta olisi ollut

25,28 euroa, joten menun ruokalistahinta arvonlisäverolla olisi ollut 28,81 euroa eli enemmän kuin alkuperäinen 25 euron tavoite.

6.3 Reseptien kokeilu käytännössä

Suunnittelun jälkeen valmis menu ja sen reseptit valmistettiin käytännössä. Reseptien kokeilu tapahtui lokakuussa 2021 pitopalvelu Nopsajalan toimitiloissa. Menun kokeilutilanteessa mukana oli pitopalvelun yrittäjä, joka seurasi koko ruuanvalmistusprosessia ja arvioi valmiita ruokalajeja. Hän antoi myös palautetta menukokonaisuudesta ja omia huomioitaan menun tuotekehityksen näkökulmasta. Vegaanisen menun ruokien valmistus toteutettiin pitopalvelun toimitiloissa, jotta käytössä olisi kaikki ruokien valmistukseen tarvittavat välineet ja laitteet ja opinnäytetyön toimeksiantaja pääsi mukaan seuraamaan prosessia.

Ennen vegaanisen menun käytännön valmistusta tehtiin lista tarvittavista raaka-aineista ja mausteista, jotka toimeksiantaja hankki etukäteen valmiiksi opiskelijalle. Alkuperäisten ohjeiden ja suunnitelmien mukaan menun reseptiikka oli laadittu 10 henkilölle, mutta testaustilanteessa ruokalajeja valmistettiin pienemmät määrät. Ennen käytännön toteutusta laadittiin myös työsuunnitelma, jossa näkyy valmistettavien tuotteiden työjärjestys. Menun valmistuspäivää varten ei tehty tarkkaa aikataulua, sillä aikaa ruokien valmistukseen oli varattu riittävästi. Työsuunnitelma tehtiin siltä osin, että työjärjestys ja työvaiheet on suunniteltu järkevästi ja työn teko on sujuvaa eikä ruokien valmistusten välillä olisi turhaa odotetta (kuvio 2).

EDELLINEN PÄIVÄ ENNEN RESEPTIEN TESTAUSTA:	EDELLINEN PÄIVÄ ENNEN RESEPTIEN TESTAUSTA:	RESEPTIEN TESTAUSPÄIVÄ:
1. RAAKA-AINEHANKINNAT JA TARVITTAVAT MÄÄRÄT	2. MUSTIKKAJUUSTOKAKUN VALMISTUS JA KIKHERNEIDEN LIOTUS YÖN YLI (FALAFEL)	3. FOCACCIO TAIKINAN VALMISTUS (KOHOTUS)
4. LINSSIEN JA PERUNOIDEN KEITTO (SALAATTI)	5. HUMMUKSEN VALMISTUS	6. YRTTISEN SOIJAKASTIKKEEN VALMISTUS
7. GRANAATTIOMENA VINEGRETIN VALMISTUS	8. LINSSI-PERUNASALAATIN VALMISTUS	9. FOCACCION PAISTAMINEN UUNISSA
10. LEHTIKAALIPESTO TÄYTTEEN VALMISTUS JA PORTOBELLOSIENTEN TÄYTÄMINEN	11. VIHERSALAATIN VALMISTUS	12. FALAFEL MASSAN VALMISTUS JA FALAFELIEN PAISTO
13. TOFU-KASVISTAGINEN KASVISTEN ESIKÄSITTELY	14. TOFU-KASVISTAGINEN VALMISTUS, PORTOBELLO SIENTEN PAISTO, BASMATIRIISIN KEITTÄMINEN JA FALAFELIEN LÄMMITYS UUNISSA.	15. VALMIIDEN RUOKIEN ESILLEPANO, PUNNITSEMINEN, ARVIOINTI JA DOKUMENTOINTI

KUVIO 2: Tuotetestaus päivän työsuunnitelma

Ennen reseptien valmistamista hankittiin tarvittavat määrät raaka-aineita tuotetestausta varten. Toimeksiantaja yrityksen edustaja hankki raaka-aineet etukäteen yrityksen toimitiloihin ja tarkisti, mitä tuotteita on jo varastossa entuudestaan valmiina reseptien valmistusta varten. Edellisenä päivänä ennen varsinaista tuotekokeilupäivää täytyi tehdä jo joitakin valmisteluja. Vegaaninen mustikkajuustokakku valmistettiin jo edellisenä iltana valmiiksi, jotta kakun koostumus olisi oikeanlainen ruokalajien aistinvaraista arviointia tehdessä seuraavana päivänä (kuva 3). Mustikkajuustokakku paistettiin uunissa, jonka jälkeen sen täytyi antaa vielä jähmettyä kunnolla jääkaapissa yön yli. Tämän lisäksi kuivatut kikherneet laitettiin likoamaan kylmään veteen myös edellisenä iltana falafelien valmistusta varten. Kuivattujen kikherneiden tulee liota vedessä noin 8 tuntia ennen kuin ne ovat käyttövalmiita. Herneiden liotukseen ei ollut aikaa testipäivänä, joten tämän takia herneet liotettiin valmiiksi jo edellisenä iltana. Falafelien valmistuksessa käytettiin kuivattuja kikherneitä säilöttyjen kikherneiden sijaan, jotta falafel massaansa saataisiin oikeanlainen koostumus, sillä riskinä on, että säilöttyjä kikherneitä käytettäessä massan rakenteesta tulisi liian pehmeä.

Menun ruokalajien valmistuksen jälkeen valmiit ruuat laitettiin tarjoiluastioihin tarjoilua ja dokumentointia varten. Jokaisesta ruuasta ja menusta kokonaisuutena otettiin valokuvat raportointia varten. Dokumentoinnin jälkeen jokainen menun osa punnittiin. Annoskortteja laatiessa ja raaka-aine määriä laskiessa annoskoot valittiin suuntaa-antavasti. Ruuat punnittiin lautaselle silmämääräisesti sen perusteella, minkä verran ajateltiin asiakkaan mitäkin ruokaa lautaselleen ottavan. Alkuperäisissä annoskorkeissa annoskoot oli arvioitu paljon suuremmiksi, mitä itse tuotetestaus päivänä arvioitiin yhdessä toimeksiantajan kanssa. Annosten punnitsemisen jälkeen annoskorkeihin tehtiin tarvittavia muutoksia ja muutettiin arvioinnissa punnitut annoskoot. Ruokien todellisen menekin arviointi ennalta on haasteellista sen takia että kyseessä on pitopalvelu ja ruokien tarjoilu tapahtuu noutopöytänä, jolloin asiakas ottaa itse ruokansa. Ruuan todellisen määrän arviointi kuuluu pitopalvelun yrittäjän ammattitaitoon.



KUVA 4. Vihersalaatti ja granaattiomena vinegretti



KUVA 5. Linssi- perunasalaatti



KUVA 6. Falafel ja yrttinen soijajogurttikastike



KUVA 7. Tofu- kasvistagine ja basmatiriisi



KUVA 8. Lehtikaalipestolla täytetyt portobellosienet



KUVA 9. Focaccio ja hummus

6.4 Valmiin menun aistinvarainen arviointi

Menun ruokalajien valmistuksen jälkeen tehtiin ruuan aistinvaraista arviointia eli arvioitiin kunkin tuotteen ulkonäköä, makua ja rakennetta. Tämän lisäksi arvioitiin vegaanisen menun kokonaisuutta. Aistinvaraisen arvioinnin tulokset kirjattiin ruokalajikohtaisen taulukon muodossa (kuvio 3). Sen lisäksi jokainen tuote ja koko menu dokumentoitiin lopputuloksen havainnollistamiseksi.

	ULKONÄKÖ	MAKU	RAKENNE
VIHERSALAATTI JA GRANAATTIOMENA VINEGRETTI	VÄRIKÄS, KIRKAS	VINEGRETTI: ETIKKAINEN, MAKEA	VINEGRETTI: VETISTÄ, GRANAATTIMONENAN SIEMENET TUOVAT KARKEUTTA
FOCACCIO JA HUMMUS	VAALEAA, LEIVÄN TARJOLLE ASETTAMINEN ESTEETTISEMMIN	FOCACCIO: SUOLAINEN HUMMUS: VALKOSIPULINEN	FOCACCIO: PEHMEÄ, ILMAVA HUMMUS: SILEÄ
FALAFEL JA YRTTINEN SOIJAJOGURTTIKASTIKE	KASTIKE: VAALEA FALAFEL: PYÖREÄ, TUMMA	KASTIKE: YRTTINEN, VALKOSIIPULINEN, TUORE KURKKU TUO MAKUUN RAIKKAUTTA FALAFEL: MIETO	KASTIKE: SILEÄ, KURKKU TUO KASTIKKEeseen RAKENNETTA FALAFEL: HELPOSTI HAJOAVA
TOFU-KASVISTAGINE JA BASMATIRIIMAUTSI	VÄRI PUNAINEN,	SOIVAN MAUSTEINEN, PALJON ERI MAKUJA, HALUTESSA BASMATIRIISIN VOI VAIHTAA TOISEEN LISÄKKEeseen ESIM. COUSCOUSIIN.	MUHENNOSMAINEN, MUTTA KASVIKISSA HYVÄ PURUTUNTUMA
LEHTIKAALIPES-TOLLA TÄYTETYT PORTOBELLOSINET	KORISTELUUN JA ESILEPANOON KIINNITETTÄVÄ HUOMIOITA	YRTTINEN, TÄYTTEEN MAKU VAHVA (SIENISSÄ ITSESSÄÄN EI PALJON MAKUA)	PEHMEÄ SUUTUNTUMA, PYSYY HYVIN KASASSA, VAIKKA TÄYTE ON SILEÄÄ JA HIEMAN LÖYSÄÄ, KYPSYYSASTE HYVÄ
LINSSI-PERUNASALAATTI	VÄRIKÄS	SELKEÄT MAUT	PEHMEÄ, LISÄÄ RAKENNETTA TUO SIIVUTETUT RETIISIT, SALAATIN VOI TARJOILLA MYÖS LÄMPIMÄNÄ
MUSTIKKAJUUSTOKAKKU	TUMMA, VÄRIÄ KORISTELULLA (MINTUNLEHDET), MUOTO PYÖREÄ	RAIKAS, TÄYTELÄINEN, SITRUKSINEN	TIIVIS, SUUTUNTUMA SILEÄ

KUVIO 3: Valmiin menun aistinvarainen arviointi

Menua suunniteltaessa pyrittiin siihen, että menussa käytettäisiin useita eri raaka-aineita ja menun makumaailma olisi monipuolinen. Tämän lisäksi tavoitteena on, että menun ruokalajien rakenteet olisivat keskenään erilaisia. Menu ei ole ruokalaji määrältään kovinkaan laaja, mutta valmistettavista tuotteista haluttiin sellaisia, että menu olisi mahdollisimman kattava ja toimiva kokonaisuus. Valmiin menun lopputulos koettiin toimivaksi ja yrityksen käyttöön sopivaksi. Menun sisältö ja sen raaka-aineet sopivat hyvin yhteen ja niiden valmistus sujui ongelmitta. Tuotekokeilun jälkeen alkuperäiseen reseptiikkaan tehtiin vain pieniä muutoksia, jotka liittyivät enimmäkseen raaka-ainemääriin ja tuotteiden valmistuksessa huomioon otettaviin tekijöihin.

Resepteihin tehtiin muutoksia lehtikaalipesto täytteen määrän osalta. Reseptin alkuperäinen määrä puolitettiin, jotta hävikkiä ei syntyisi. Tärkein tuotetestauksessa huomattu asia on falafel massan ja falafel pyöryköiden kypsennyksen liittyvät yksityiskohdat. Tuotetestauspäivänä falafel massa oli todella kuivaa ja karkeaa, joten joukkoon päätettiin lisätä hieman vettä ohjeesta huolimatta, jotta falafelien muotoilu onnistuisi paremmin. Ohjeena oli myös, että falafelit pitäisi paistaa ensin uunissa 225 asteen lämpötilassa 15 minuutin ajan, jonka jälkeen niiden tulee antaa jäähtyä, jolloin falafelien rakenne muuttuu napakammaksi. Ohjeena on, että falafelit tulisi paistaa pannulla ennen tarjoilua, jolloin rakenne muuttuu rapeaksi. Aiemmin reseptiä kokeillessa uunissa paistamisen jälkeen, kun falafelit lisättiin paistinpannulle niiden koostumus alkoi rikkoutua. Tuotekokeilu päivänä päätettiin, että falafeleja ei kypsennetä uunissa vaan ne muotoillaan pyöryköiksi jauhotetuin käsin ja paistetaan suoraan pannulla runsaassa oliiviöljyssä. Falafelit lämmitettiin uudelleen uunissa juuri ennen tarjoilua ja näin rakenne ei rikkoutunut.

Tuotetestauspäivänä ruokien esillepanoon olisi voitu panostaa enemmän esimerkiksi lisäämällä koristeita ja valitsemalla paremmat tarjoiluastiat. Tällä tavoin nou-topöytä on saanut vielä lisää näyttävyyttä ja houkuttelevuutta. Menun ruuissa on eroavaisuuksia värimaailman, ruokien koostumuksen ja muotojen suhteen minkä avulla pystytään välttämään ruokien välistä yhteneväisyyttä (kuva 10). Valmistusta menua pystytään myös muokkaamaan asiakkaan mahdollisten toiveiden perusteella. Esimerkiksi mustikkajuustokakkua voidaan muokata vaihtamalla kakkuun muita marjoja tai tekemällä kakkuun värikkään kiillekerroksen käyttämällä vegaanista liivattien korviketta. Lehtikaalipesto täytettä voitaisiin yrittää

liian korkeiksi. Hinnoittelun näkökulmasta tavoitteessa onnistuttiin hyvin, sillä menun kustannukset eivät muodostuneet suureksi ja ruokalista hinnasta tuli kohtuullinen asiakkaalle hyvällä myyntikatteella.

Menun ruokalajeista suurin osa on sellaisia, että ne voidaan valmistaa jo edellisenä päivänä valmiiksi ennen tarjoilupäivää joka helpottaa pitopalvelu yrittäjän työtä ja työn aikataulutusta. Mustikkajuustokakku, focaccio, hummus, yrttinen soijajogurttikastike, granaattiomena vinegretti, linssi- perunasalaatti, lehtikaalipesto ja falafel massa voidaan valmistaa täysin valmiiksi jo edellisenä päivänä. Itse tapahtuma päivänä tehtäviä asioita ovat vihersalaatin teko, portobello sienten täyttäminen lehtikaalipestolla ja paisto, falafelien kypsennys, tofu-kasvistaginen valmistus ja lisuke riisin keittäminen.

7 POHDINTA

Opinnäytetyöprosessi onnistui mielestäni hyvin ja opinnäytetyölle asetetut tavoitteet saatiin toteutettua. Valitsin opinnäytetyön toteutustavaksi toiminnallisen kehitystyön, koska halusin päästä suunnittelemaan jotain uutta ja tekemään asioita käytännössä. Menu suunnittelu tuntui kiinnostavalta ja itselle hyödylliseltä aiheelta tulevaisuuden kannalta. Työn tekemisestä teki mielekästä myös se, että työn aihe lähti työelämän tarpeesta ja opinnäytetyölle saatiin toimeksiantaja yritys. Opinnäytetyö prosessissa alkuun pääseminen oli hieman hidasta, mutta alkuun päästessä prosessin vaiheet tuntuivat selkeältä ja itselläni oli selkeä ajatus siitä, miten tulen työni toteuttamaan. Teoriaviitekehuksesta tuli laaja kokonaisuus, johon onnistuin keräämään paljon tietoa ajankohtaista aiheista useista eri lähdemateriaaleista. Opinnäytetyön tekemiseen käytettiin keskimäärin aikaa noin 9 kk, sillä opinnäytetyön aikataulut oli joustavaa toimeksiantajan puolelta eikä työn valmistumisella ollut kiire.

Toiminnallisen osuuden tuotoksena syntynyt vegaaninen menukokonaisuus ja siitä tehty reseptiikka ja hinta- ja katelaskelmat menevät toimeksiantaja yrityksen käytettäväksi tulevaisuudessa. Laskelmissa olleet ruokalaji kohtaiset annoskoot ovat arvioitu suuntaa antavasti yhdessä pitopalvelun yrittäjän kanssa. Annoskokojen tarkasta laskemisesta vaikeaa teki pitopalvelu toimintaan kuuluva ruokien noutopöytätarjoilu, jolloin asiakas ottaa itse oman annoksensa ja näin tarkkoja määriä on haasteellista arvioida. Menun ruokalajien todellisen menekin arviointi jää tällöin yrittäjän vastuulle ja kuuluu hänen ammattitaitoonsa arvioida menekkiä tilaisuuden luonteeseen, asiakkaiden ja asiakasmäärien mukaan. Tarvittaessa menusta voidaan käyttää myös vain osaa ruokalajeista, mikäli asiakas haluaa valita vain joitakin vegaanisia ruokia Nopsajalan muun tarjonnan ohella. Vegaanisen menun tullessa yrityksen tarjontaan tulee myös miettiä sen markkinointia yrityksen asiakkaille perinteisten pitopalveluruokien rinnalla, jotta asiakkaat saavat tietää myös vegaanisen menun saatavuudesta ja tarjonnan lisäantymisestä. Tuotekehityksen jatkokehityksen näkökulmasta olisi hyvä kerätä lisäksi asiakaspalautetta vegaanisen menun ruuista, jotta saataisiin tietää enemmän asiakkaiden mieltymyksistä ja odotuksista, jolloin menua voitaisiin kehittää jatkossa.

Tämän hetken yksi suurimpia trendejä on terveellisyys ja sen noudattaminen ruokavaliossa. Pitopalvelun menu suunnittelussa pyrittiin hyödyntämään tämän hetken trendi raaka-aineita kuten suomalaista superfoodia eli mustikkaa ja lehtikaalia sekä runsasproteiinisia tuotteita kuten herneitä ja linssejä. Kuluttajat ovat yhä nautinnon haluisempia ja asiakkaiden toiveiden ja yksilöllisten tarpeiden huomiointi on koko ajan tärkeämpää. Monet ravintolat ja päivittäistavara kaupat ovat ottaneet valikoimiinsa vegaanisia ruokia ja tuotteita, joten vegaaniruuat haluttiin lisätä myös pitopalvelun valikoimaan. Lisäämällä vegaanisia vaihtoehtoja yritys vastaa tulevaisuuden muutoksiin uudistamalla tarjontaansa ja toimintaansa. Tämän lisäksi perinteisten pitopalveluruokien suosio on laskenut ja asiakkaat haluavat syödä nykyaikaista trendikästä ruokaa joka kohtaa heidän oman arvomaailmansa.

Vegaaniruokavalion suosio lisääntyy koko ajan ja kuluttajat ovat yhä tietoisempia omista valinnoistaan ja niiden vaikutuksista. Liiketoiminnan kannalta on tärkeää, että toimintaa kehitetään jatkuvasti jolloin pystytään vastaamaan paremmin asiakkaiden palveluodotuksiin ja yksilöllisiin tarpeisiin. Erityisruokavalioita noudattavia ihmisiä on myös koko ajan yhä enemmän joten tästäkin syystä tuotekehitystä on tärkeää tehdä. Aiemmin Nopsajalalla ei ollut valikoimissaan vegaaniruokavalioita noudattaville valmiita ruokalajeja vaan yrittäjä suunnitteli ruokia ja etsi reseptiikkaa aina sitä mukaan kun kysyntää oli. Valmis menukokonaisuus säästää parhaassa tapauksessa yrittäjän aikaa ja helpottaa myyntityötä.

LÄHTEET

- Arffman, S. 2018. Keittiön esimies- milloin olet viimeksi uudistanut ruokalistasi. Jamix. Julkaistu 17.8.2018. Luettu 22.4.2021. <https://www.jamix.fi/keittion-esimies-milloin-olet-viimeksi-uudistanut-ruokalistaasi/>
- Autio, M. 2020. Jamix. Erityisruokavalioiden huomioiminen ammattikeittiössä. Luettu 25.3.2021. <https://www.jamix.fi/erityisruokavalioiden-huomioiminen-ammattikeittioissa/>
- Baraka, J. 2018. Catering-yritykset kertovat: ruoat joita ei enää tilata häihin jäänyt muistotilaisuusruoaksi. Iltä-Sanomat. Julkaistu 13.4.2018. Luettu 19.5.2021. <https://www.is.fi/ruokala/ajankohtaista/art-2000005640475.html>
- Bergström, J. 2019. Vegaaniruokavalio. Valio. Luettu 9.3.2021. <https://www.valio.fi/ruokavaliot/vegaaniruokavalio/>
- Brander, J. 2019. Tulevaisuuden ruoka tulee pelloilta ja ydinreaktoreista. Julkaistu 19.3.2019. Luettu 31.3.2021. <https://www.tuni.fi/unit-magazine/artikkelit/tulevaisuuden-ruoka-tulee-pelloilta-ja-bioreaktoreista>
- Dufva, M. 2018. Ennakoinnin peruskäsitteet haltuun ja kolme vinkkiä ennakoitviidakkoon. Julkaistu 7.5.2018. Luettu 31.3.2021. <https://www.sitra.fi/blogit/ennakoinnin-peruskasitteet-haltuun-ja-kolme-vinkkia-ennakoitviidakkoon/>
- Elomaa, A. 2018. K-Ruoka. Suomalainen superfood. Julkaistu 19.3.2018. <https://www.k-ruoka.fi/artikkelit/suomalainen-superfood>
- Jamk. Opinnäytetyön ohjaajan käsikirja. Tutkimuksellinen kehittämishanke opinnäytetyönä vs projektityö. Luettu 16.8.2021. <https://oppimateriaalit.jamk.fi/yamk-kasikirja/tyoelaman-tutkiva-kehittamistoiminta/projektityo-vs-ns-toiminnallinen-tutkimuksellinen-kehittamishanke-opinnaytetyo/>
- Jokinen, T. 2001. Tuotekehitys. Helsinki: Otatieto Oy.
- Kaipainen, J. 2020. Terveys. Vegaaniliitto. Päivitetty 2.5.2020. Luettu 1.4.2021. <https://vegaaniliitto.fi/tietoa/miksi-veganismi/terveys/>
- Karelia ammattikorkeakoulu. Karelian opinnäytetyön ohje: opinnäytetyön muodot. Päivitetty 11.5.2021. Luettu 16.8.2021. <https://libguides.karelia.fi/c.php?g=679019&p=4901221>
- Kautiainen, H. Valio. Proteiinin lähteet. 19.3.2019. Luettu 30.8.2021. <https://www.valio.fi/hyvinvointi/proteiinin-lahteet/>

Kesko. 2019. Luomuruoka arkipäiväistyä: yhä useampi sinkku ja nuori pari innostuu luomusta. Lehdistö tiedote 2.10.2019. Luettu 21.5.2021. <https://www.kesko.fi/media/uutiset-ja-tiedotteet/lehdistotiedotteet/2019/luomuruoka-arkipaivaistyy-yha-useampi-sinkku-ja-nuori-pari-innostuu-luomusta/>

Kesko. 2020. Ruokailmiöt 2021. Raportti. Julkaistu 25.11.2020. Luettu 22.7.2021. <https://www.kesko.fi/contentassets/e56754e977e349409c0972ecd3d2a770/ruokailmiot-2021-yhteenvedo-finaali.pdf>

Kespro. 2018. Ravintolaruokailun ja ulkona syömisen tulevaisuus. Julkaistu 23.10.2018. Luettu 22.4.2021. <https://www.kespro.com/ideat-ja-inspiraatiot/artikkelit/ravintolaruokailun-ja-ulkona-syomisen-tulevaisuus>

K-Ruoka. 2020. Ruokailmiöt 2021. Päivitetty 25.11.2020. Luettu 30.8.2021. <https://www.k-ruoka.fi/artikkelit/vastuullisuus/ruokailmiot-2021>

Maa- ja metsätalousministeriö. 2010. Huomisen ruoka- kansallisen ruokastrategian taustaraportti. Julkaistu 2/2010. Luettu 25.3.2021 <https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/bitstream/handle/10024/80370/Huomisen%20ruoka%20-%20kansallisen%20ruokastrategian%20taustaraportti.pdf?sequence=1>

Makery. Kokonaisvaltaista hyvinvointia, alkoholittomuutta, fuusioruokaa. Ruokatarendit 2020. Julkaistu 2/2020. Luettu 22.6.2021. <https://makery.fi/makeryn-ruokatarendit-2020/>

Marguis, C. Plant-based foods are our future and entrepreneurs are helping us make the shift. Forbes. Julkaistu 2.3.2021. Luettu 10.11.2021. <https://www.forbes.com/sites/christophermarquis/2021/03/02/plant-based-foods-are-our-future-and-entrepreneurs-are-helping-us-make-the-shift/?sh=2a9e3c3351f5>

Martat. Eettisyys. Luettu 1.4.2021. <https://www.martat.fi/marttakoulu/ruoka/kestava-ruoka/eettisyys/>

Miksi ryhtyä vegaaniksi? Vegaani. Luettu 1.4.2021. <https://vegaani.org/tieto/miksi-vegaaniksi/>

Mikä on vegaani? Vegaaniliitto. Luettu 17.3.2021 <https://vegaaniliitto.fi/tieto/mika-on-vegaani/>

Mitä on vegaaninen ruoka? Vegaaniliitto. Luettu 17.3.2021 <https://vegaaniliitto.fi/arki/mita-on-vegaaninen-ruoka/>

Mäntysaari, A. 2017. Turbinaattori. Heikot signaalit ennakoivat ruokapalvelujen muutoksia. Luettu 22.7.20121. <https://blogit.jamk.fi/turbinaattori/2017/12/14/heikot-signaalit-ennakoivat-ruokapalvelujen-muutoksia/>

Määttä, S. Nuutila, J & Saranpää T. 2008. Juhlal palvelu suunnittele ja toteuta. WSOY Oppimateriaalit Oy.

Nopsajalka. n.d. Luettu 24.3.2021. <http://www.nopsajalka.fi/>

- Orkla. 2020. Yritysten vastuullisuus ohjaa suomalaisten kuluttajien ostopäätöksiä. Luettu 30.3.2021. <https://www.orkla.fi/news/yritysten-vastuullisuus-ohjaa-suomalaisten-kuluttajien-ostopaatoksia/>
- Pelkonen, L. 2017. Ruokavalion koostaminen. Vegaaniliitto. Luettu 9.3.2021. <https://vegaaniliitto.fi/tietoa/ruokavalion-koostaminen/>
- Pelkonen, L. Täydennetyt elintarvikkeet. Vegaaniliitto. Päivitetty 18.4.2020. Luettu 5.4.2021. <https://vegaaniliitto.fi/tietoa/taydennetyt-elintarvikkeet/>
- Raatikainen, L. 2008. Asiakas, tuote ja markkinat. Helsinki: Edita Prima Oy.
- Ruokatieto. n.d. Mitä on vastuullisuus. Luettu 26.3.2021. <https://www.ruokatieto.fi/ruokakasvatus/ruokavisa-vastuullisuus-ruokaketjussa/osallistu-ruokavisaan/mika-ruokavisa/mita-vastuullisuus>
- Saa syödä. n.d. Luomu ja lähiruoka. Luettu 31.3.2021. <https://www.saasyoda.fi/luomu-ja-l%C3%A4hiruoka>
- Saarioinen. Tulevaisuuden ruokatrendit. Luettu 22.6.2021. <https://www.saarioinen.fi/tuotteet/tuoteteemat/tulevaisuuden-ruokatrendit/>
- Smith, V. 2021. Top vegan food trends for 2022. Vegan food and living. Julkaistu 28.10.2021. Luettu 10.11.2021. <https://www.veganfoodandliving.com/features/vegan-food-trends-2022/>
- S-ryhmä. 2020. S-ryhmän tilastot paljastavat: nämä 8 ilmiötä kertovat, mitä suomalaiset ostavat ruokakaupasta nyt ja tulevaisuudessa. Julkaistu 12.11.2020. Luettu 31.3.2021. <https://www.sttinfo.fi/tiedote/s-ryhman-tilastot-paljastavat-nama-8-ilmiota-kertovat-mita-suomalaiset-ostavat-ruokakaupasta-nyt-ja-tulevaisuudessa?publisherId=68574024&releaseId=698937>
- Terveyttä ruoasta. 2014. Suomalaiset ravitsemussuositukset. Kustannus: Puna-musta Oy. 5. korjattu painos. Luettu 9.3.2021. https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/teemat/terveytta-edistava-ruokavalio/kuluttaja-ja-ammattilaismateriali/julkaisut/ravitsemussuositukset_2014_fi_web_versio_5.pdf
- Tuomi, A. 2020. Miltä ruokapalvelut näyttävät 20 vuoden päästä. Vitriini. Julkaistu 25.2.2020. Luettu 22.7.2021. <https://www.vitriini.fi/ilmio/milta-ruokapalvelut-nayttavat-20-vuoden-paasta.html>
- Tuominen, M. 2017. Maaseudun tulevaisuus. Vegaanituotteet kovassa vedossa K-ryhmän kaupoissa: kasvisjuomiin 47 prosentin kasvu. Luettu 5.4.2021. <https://www.maaseuduntulevaisuus.fi/ruoka/vegaanituotteet-kovassa-vedossa-k-ryhm%C3%A4n-kaupoissa-kasvisjuomiin-47-prosentin-kasvu-1.193086>
- Tuorila, H. 2001. Elintarvikkeiden aistittava laatu ja muuttuvat ruokamieltymykset. Duodecim. Luettu 19.5.2021. <https://www.duodecimlehti.fi/duo92000>
- Tuulaniemi, J. 2011. Palvelumuotoilu. Talentum Media Oy: Helsinki.

Vinkkejä ruoanlaittoon. Vegaaniliitto. Luettu 17.3.2021 <https://vegaaniliitto.fi/arki/vinkkeja-ruoanlaittoon/>

Witting, A & Järvinen, T. 2019. Tiedostavan kuluttajan valinnoissa on voimaa. Aromi. Luettu 29.3.2021. <https://aromilehti.fi/artikkelit/tiedostavan-kuluttajan-valinnoissa-on-voimaa/>

WWF. 2016. Vähemmän lihaa lautaselle. Luettu 5.4.2021. <https://wwf.fi/wwf-lehti/wwf-lehti-1-2016/vahemman-lihaa-lautaselle/>

Åström, K. Rautio, P., Isokangas, A., Nykänen, H. & Jormalainen, N. (toim.) 2020. Vuoden 2020 ruokatrendit. Julkaistu 2/2020. Luettu 25.3.2021. <https://www.lihakeskusliitto.fi/fi/vuoden-2020-ruokatrendit/>

LIITTEET

Liite 1. Vegaaninen menu



Liite 3. Linssi- perunasalaatti alakortti

Alakortti / TUOTE:		Linssi-perunasalaatti					
Laatija:		Päiväys:		Tuote nro:			
OP	YKS.	OH	PH%	RAAKA-AINEET	KP	KH	YHT. I
0,313	kg	1,48	20	Peruna	0,250	1,85	0,46
0,120	kg	3,13	0	Vihreät linssit	0,120	3,13	0,38
0,045	kg	2,89	0	Sitruuna	0,045	2,89	0,13
0,025	l	5,96	0	Kylmäpuristettu oliiviöljy	0,025	5,96	0,15
0,050	kg	2,45	0	Retiisi	0,050	2,45	0,12
0,050	kg	24,60	0	Kevätsipuli	0,050	24,60	1,23
0,050	kg	21,80	0	Persilja	0,050	21,80	1,09
0,065	kg	16,30	0	Vuonankaali	0,065	16,30	1,06
0,005	kg	13,50	0	Juustokumina	0,005	13,50	0,07
0,003	kg	1,04	0	Sokeri	0,003	1,04	0,00
0,005	kg	0,64	0	Suola	0,005	0,64	0,00
0,005	kg	28,59	0	Mustapippuri	0,005	28,59	0,14
				Mausteet %:			0,00
				Veroton hinta yhteensä			4,84
Raaka-aineita		0,673	kg / l				
Kypsennyshävikki		0	%				
Valmista		0,673	kg / l / kpl				
Annoskoko		0,070	kg / l / kpl	Hinta / kg, l, kpl		7,19	
Annoksia		10	kpl	Hinta / annos		0,50	
Valmistus:							
<p>1) Keitä ensin perunat ja linssit molemmat omilla kattiloissaan.</p> <p>2) Sekoita keitettyjen linssien joukkoon mausteet eli juustokumina, puolikkaan sitruunan raastettu kuori ja -mehu, oliiviöljy, suola, sokeri ja mustapippuri.</p> <p>3) Silppua ruukullinen persiljaa sekä kevätsipulinvarsia sekä viipaloi nippu retiisejä.</p> <p>4) Sekoita kaikki salaatin ainesosat yhteen ja koristele salaatti vuonankaalilla.</p>							
Huomioon otettavat tekijät:							
<p>Raaka-aine saatavuuteen tulee kiinnittää huomiota eli salaatissa käytetään sesongin mahdollisuuksien mukaan suomalaista uutta perunaa ja kevätsipulia. Mikäli kevätsipulia ei ole saatavilla voidaan se korvata esimerkiksi punasipulilla tai purjolla.</p>							

Liite 5. Tofu- kasvistagine alakortti

Alakortti / TUOTE:		Tofu- Kasvistagine					
Laatija:		Päiväys		Tuote nro:			
OP	YKS.	OH	PH%	RAAKA-AINEET	KP	KH	YHT. I
0,100	kg	16,76	0	Jalotofu Paahtopala maustettu	0,100	16,76	1,68
0,056	kg	1,15	20	Sipuli	0,045	1,44	0,06
0,106	kg	0,95	20	Porkkana	0,085	1,19	0,10
0,005	kg	11,87	6	Valkosipuli	0,005	12,63	0,06
0,015	kg	5,96	0	Oliiviöljy	0,015	5,96	0,09
0,170	kg	3,86	10	Munakoiso	0,170	4,29	0,73
0,078	kg	2,59	10	Vihreä paprika	0,070	2,88	0,20
0,005	kg	76,86	0	Ras el hanout- mauste	0,005	76,86	0,38
0,005	kg	4,70	0	Paprikajauhe	0,005	4,70	0,02
0,002	kg	6,48	0	Kaneli	0,002	6,48	0,01
0,010	kg	14,20	0	Kasvisfondi	0,010	14,20	0,14
0,170	kg	3,43	0	Tomaattimurska	0,170	3,43	0,58
0,030	kg	7,61	0	Tomaattipyre	0,030	7,61	0,23
0,040	kg	8,92	0	Kuivattu aprikoosi	0,040	8,92	0,36
0,040	kg	26,70	0	Korianteri	0,040	26,70	1,07
				Mausteet %:			0,00
Veroton hinta yhteensä							5,72
Raaka-aineita		0,792	kg / l				
Kypsennyshävikki		0	%				
Valmista		0,792	kg / l / kpl				
Annoskoko		0,080	kg / l / kpl		Hinta / kg, l, kpl		7,23
Annoksia		10	kpl		Hinta / annos		0,58
Valmistus:							
<ol style="list-style-type: none"> 1) Lohko sipulit ja porkkanat paloiksi ja hienonna valkosipuli ja kuullota kaikki oliiviöljyssä. 2) Paloittele munakoiso ja paprika ja lisää ne joukkoon. 3) Lisää mausteet eli Ras el hanout- mauste, paprikajauhe, kaneli, kasvisfondi, suola ja mustapippuri. 4) Lisää pataan tomaattimurska ja tomaattipyre. 5) Lisää lopuksi kuivatut aprikoosit ja anna taginen hautua kannen alla. 6) Paista murennettu Jalotofu öljyssä kunnes se saa kauniin värisen paistopinnan. 7) Lisää tofu tagineen ja mausta vielä tuoreella korianterilla. 							
Huomioon otettavat tekijät:							
Tagine voidaan tarjoilla haluttaessa paahdettujen manteleiden, soija- tai kaurajogurtin ja couscousin kanssa.							

Liite 10. Falafel alakortti

Alakortti / TUOTE:		Falafel					
Laatija:		Päivä:		Tuote nro:			
OP	YKS.	OH	PH%	RAAKA-AINEET	KP	KH	YHT. I
0,250	kg	3,78	0	Kikherne (kuivattu)	0,250	3,78	0,95
0,088	kg	0,79	20	Sipuli	0,070	0,99	0,07
0,005	kg	11,87	6	Valkosipuli	0,005	12,63	0,06
0,015	kg	9,78	0	Tahini (vaalea)	0,015	9,78	0,15
0,015	kg	1,72	0	Perunajauho	0,015	1,72	0,03
0,003	kg	13,50	0	Juustokumina	0,003	13,50	0,04
0,003	kg	14,54	0	Jauhettu korianteri	0,003	14,54	0,04
0,003	kg	2,89	0	Sitruunan kuori	0,003	2,89	0,01
0,030	kg	21,80	0	Lehtipersilja (tuore)	0,030	21,80	0,65
0,030	kg	26,70	0	Korianteri (tuore)	0,030	26,70	0,80
0,030	kg	6,60	0	Minttu (tuore)	0,030	6,60	0,20
0,055	kg	3,65	0	Rypsiöljy	0,055	3,65	0,20
				Suola			
				Kaardemumma			
				Mustapippuri			
				Mausteet %:	2 %		0,06
Veroton hinta yhteensä							3,26
Raaka-aineita		0,509	kg / l				
Kypsennyshävikki		0	%				
Valmista		0,509	kg / l / kpl				
Annoskoko		0,050	kg / l / kpl	Hinta / kg, l, kpl			6,41
Annoksia		10	kpl	Hinta / annos			0,32
Valmistus:							
<p>1) Huuhtelee kikherneet ja anna niiden liota kylmässä vedessä huoneenlämmössä 8-10 tuntia. Siivilöi kikherneet ja lisää uusi vesi. Keitä kannen alla noin 45 minuuttia jonka jälkeen huuhtelee ne vielä kylmällä vedellä ja valuta vesi hyvin pois.</p> <p>2) Kuori ja hienonna sipuli ja valkosipuli. Laita kikherneet monitoimikoneeseen ja lisää joukkoon sipulit, tahini, perunajauho, sitruunankuori ja kuivat mausteet.</p> <p>3) Kun falafel massa on hieman rouheista ja osittain soseutunutta, lisää joukkoon hienonnetut yrtit eli persilja, korianteri ja minttu.</p> <p>(Lisää myös tarvittaessa hieman vettä mikäli massa on liian kuivaa)</p> <p>4) Pyöritä falafelit jauhotetuin käsin pyöryköiksi ja paista pannulla öljyssä.</p>							
Huomioon otettavat tekijät:							
Falafelit tulee tehdä kuivatusta kikherneistä, sillä purkkikikherneet ovat liian kosteita ja soseutuvat helposti.							

