



# Alkoholivalikoiman rakentaminen opetusbaariluokkaan

Sanni Kalola

2021 Laurea



Laurea-ammattikorkeakoulu

## Alkoholivalikoiman rakentaminen opetusbaariluokkaan

Sanni Kalola  
Matkailu- ja palveluliiketoiminta  
Opinnäytetyö  
Joulukuu, 2021

Sanni Kalola

**Alkoholivalikoiman rakentaminen opetusbaariluokkaan**

Vuosi

2021

Sivumäärä 39

---

Opinnäytetyön tarkoituksena on luoda valmis alkoholivalikoima, joka tulee käyttöön Laurea-ammattikorkeakoulun Leppävaaran kampukselle valmistuvaan opetusbaariluokkaan. Opinnäytetyön toimeksiantajana toimii Laurea-ammattikorkeakoulu ja tarkemmin Leppävaaran kampuksella sijaitseva opetusravintola BarLaurea, joka tuottaa kampukselle ruoka-, kokous- ja cateringpaleluja. Valikoima tulee pääasiassa opetuskäyttöön.

Valikoiman rakentamista varten tutkittiin baarien toimintaa ja juomamaailman trendejä. Apuna tiedon hankintaan tehtiin asiantuntijahaastattelut Laurea-ammattikorkeakoulun opettajille sekä Koulutuskeskus Salpaukseen ja Ravintolakoulu Perhoon. Lisäksi toisena tiedonhankinnan menetelmänä käytettiin havainnointia, joka tehtiin neljään eri baariin. Baarit ovat samankaltaisia lounge-tyylisiä baareja, kuin opetusbaariluokkakin.

Opinnäytetyön aikana tutustuttiin valikoiman rakentamiseen ja eri baarien valikoimiin sekä erilaisiin baarikonsepteihin. Baariluokkaa koskevat lainsäädännölliset tiedot on tutkittu. Juomamaailman trendejä tutkittiin paljon, ja sieltä tuli paljon vaikutteita valikoimaan. Tietoa kerättiin painetuista sekä sähköisistä lähteistä, julkaisemattomista lähteistä sekä tutkimusmenetelminä käytettiin myös avoimia haastatteluja ja havainnointia, joista saatiin peruste-luja valikoimaan valituille tuotteille.

Valmiina tuotoksena syntyi valikoima, joka on nykyaikainen, ja jossa on otettu huomioon juomamaailman trendit sekä klassisuus. Alkoholien lisäksi valittiin lasisto ja baarivälineet, joita luokassa tullaan käyttämään. Valmis tuotos on PowerPoint-esitys, jossa on esitelty valikoiman kaikki tuotteet kategorioittain, lisäksi on esitelty baarivälineet ja lasisto. Valmiissa valikoimassa on 33 tuotetta, jotka on valittu havainnointien ja tutkimusten perusteella hyväksi opetusvalikoimaksi, joka on pyritty pitämään suppeana hävikin minimoimiseksi.

Asiasanat: Alkoholivalikoima, baarikonsepti, juomatuotteet

Sanni Kalola

**Designing an Alcohol Selection to a Bar Classroom**

Year 2021

Pages

39

---

The purpose of this thesis is to draft an alcohol selection to a bar classroom at the Leppävaara Campus of Laurea University of Applied Sciences. The commissioner of this thesis is Laurea University of Applied Sciences, in more detail BarLaurea which is a teaching restaurant located at the Leppävaara Campus. It produces food, meeting- and catering services to the campus. The designed selection will mainly be for teaching purposes.

Bar operations and trends of the drinking in the world were studied for building the selection. There were interviews done while search for information. The interviews were conducted with teachers in Laurea University of Applied Sciences and with teachers in Salpaus Further Education and Perho Culinary, Tourism & Business college. Furthermore, observation was used as the other research method, and it was carried out in four different bars. The bars are similar lounge-type bars as the bar classroom.

The theoretical framework of the thesis reviews the topics of building a selection, different bar selections and various bar concepts. The legislative information concerning the bar classroom has been studied. Drinking trends have been studied and they have affected the selection. The information has been gathered from books and the internet but also from unpublished sources, such as the interviews and observation.

The completed output is modern, and the trends and classics have been taken into consideration. Glasses and the bar tools have also been selected in addition to the alcoholic beverages. The complete output is a PowerPoint presentation in which the selected products, glasses and the bar tools are presented. There are 33 products in the selection, which are chosen to be a fair teaching material as concluded by the observation and interviews. The selection is small so that the loss can be minimized.

Keywords: Alcohol selection, bar concept, drink product

## Sisällysluettelo

1	Johdanto.....	6
2	Anniskeluravintolat .....	7
2.1	Baarityypit .....	7
2.2	Anniskeluluvat .....	7
3	Opetusbaarikonsepti .....	8
3.1	Erilaiset oppimisympäristöt.....	8
3.2	Baariluokan suunnittelu .....	9
3.3	Laitteet, välineet ja lasit .....	10
3.4	Valikoiman rakentaminen .....	11
4	Alkoholituotteet .....	12
4.1	Juomasekoitukset ja miksologia .....	12
4.2	Trendit juomatuotteissa .....	13
4.3	Visuaalisuus ja terveystietoisuus juomatuotteiden trendinä.....	13
4.4	Panimotuotteet.....	14
4.5	Viinitrendit .....	15
4.6	Klassikko juomasekoitukset .....	15
5	Baariluokan valikoiman rakentaminen .....	16
5.1	Asiantuntijahaastattelut .....	16
5.2	Havainnointi lounge-tyylisissä baareissa .....	17
5.3	Haastateltavien tarpeet ja toiveet .....	18
5.4	Olemassa olevien baariluokkien käytänteet.....	18
5.5	Baarien erilaiset valikoimat .....	19
6	Valmiin valikoiman esittely .....	19
6.1	Valikoiman tuotteet .....	20
6.2	Välineet, lasit ja mikserit .....	22
7	Yhteenveto .....	23
	Lähteet.....	24
	Taulukot .....	27
	Liitteet .....	28

## 1 Johdanto

Tämän opinnäytetyön tarkoituksena on luoda ja rakentaa alkoholivalikoima Laurea Leppävaaran kampukselle tulevaan uuteen opetusbaariluokkaan. Opinnäytetyön aihe keskittyy valikoiman rakentamiseen ja tuotteiden valintaan. Miten oikeat tuotteet valitaan ja miksi, kuinka paljon erilaisia alkoholeja tarvitaan, jotta on mahdollista luoda hyvä opetuskokonaisuus. Alkoholivalikoima pyritään rakentamaan niin, että on myös mahdollista valmistaa erilaisia juomasekoituksia. Valikoiman lisäksi on selvitetty, minkälaisia välineitä juomasekoitusten valmistamiseen tarvitaan sekä minkälaisista laseista eri alkoholijuomat ja juomasekoitukset tarjolla.

Opinnäytetyön toimeksiantajana toimii Laurea-ammattikorkeakoulu ja tarkemmin opetusravintola BarLaurea, joka sijaitsee Leppävaaran kampuksella. Opinnäytetyön aihe on kiinnostava ja omaan alaani liittyvä sekä se hyödyttää omaa työuraani. Tutkimalla juomamaailman eri osia ja aihealueita pystyn rakentamaan hyvän ja sopivan valikoiman opetustarkoitukseen. Valikoiman rakentamiseen käytetään apuna asiantuntija haastatteluja sekä Ravintolakoulu Perhon ja Koulutuskeskus Salpauksen haastatteluja. Lisäksi apuna on käytetty havainnointia erilaisissa baareissa, jotka ovat tyyliltään samankaltaisia kuin valmistuva opetusbaariluokka.

Valikoimaa käytetään opetusbaariluokassa, jossa järjestetään juomamaailmaan liittyviä kursseja. Luokkaa on myös mahdollista käyttää erilaisiin tilaisuuksiin, koulun sisäisiin tai ulkopuolisiin tapahtumiin. Opiskelijat pääsevät oppimaan eri alkoholeista ja maistelemaan niitä.

Opinnäytetyössä tutustutaan erilaisiin anniskeluravintoloihin ja lainsäädäntöihin, jotka koskevat opetusbaariluokkaa anniskelupaikkana. Erilaisia oppimisympäristöjä käydään läpi, kuten toimeksiantajana toimiva BarLaurea. Baariluokan suunnittelua, välineiden ja lasiston valintaa sekä itse alkoholivalikoiman rakentamista käydään myös läpi. Juomamaailman trendit tulevat tutuksi, samoin kuin juomasekoitusten ja miksologian perusta, josta päästään klassikko juomasekoituksiin. Haastattelujen avulla saatiin erilaisia näkökulmia ja mielipiteitä valikoimaan sekä havainnoinnin avulla saatiin myös perusteluja valinnoille. Lopulta päästään valmiiseen valikoimaan, jossa esitellään valikoiman tuotteet sekä lasit ja välineet.

## 2 Anniskeluravintolat

Baari on paikka tai ravintolan osa, jossa myydään ja juodaan alkoholipitoisia sekä alkoholittomia juomia (Cambridge dictionary 2020). Sana baari on suomennettu sanasta bar, joka on tarkoittanut alun perin baaritiskin alaosassa olevaa tankoa, johon jalat voi asettaa (Aho, Autti & Siitonen 2009, 40-41). Baari on tapaamispaikka, jossa voidaan oluen tai viinin äärellä vaihtaa kuulumisia tai juhlia cocktailien kera. Se on paikka, jossa arjen voi hetkeksi unohtaa ja keskittyä rentoutumiseen. Jokainen asiakas voi valita mieleisen baarinsa lukuisten eri tyylisten baarien joukosta. (Dominé 2009, 41.)

### 2.1 Baarityypit

Baarityyppejä on olemassa erilaisia, kuten olutravintola, yökerho ja cocktailbaari. Kaikki baarityypit eroavat toisistaan tunnelmallaan ja juomavalikoimallaan. Baareja voidaan luokitella esimerkiksi palvelu- tai liikeidean mukaan. Yökerhoissa on trendikäs tunnelma ja tilaa hallitsevat tanssilattiat. Tarjolla on trendikkäitä drinkkejä aina yön pikkutunneille asti. Oluotravintola on usein esimerkiksi englantilaisen pubin tyylinen eli keidasmainen ja vaatimaton. Tarjolla on laaja valikoima erilaisia oluita, jotka ovat hieman erikoisempia ja laadukkaampia. (Aho ym. 2009, 47-51.)

Sports baarissa voi nauttia urheilusta juomien ja mahdollisesti myös ruoan kera. Urheiluun kuuluu yhteisöllisyys ja tästä syystä sports baarit voivatkin olla hieman isompia kooltaan. Laaja valikoimaa urheilua voi seurata monien isojen näyttöjen kautta. Cocktailbaarissa taas tarjoillaan tasokkaita cocktaileja ja juomasekoituksia. Cocktailbaari voi toimia laadukkaiden hotellien aulabaarina, mutta myös itsenäisenä baarina. Cocktail lounge poikkeaa cocktailbaarista modernilla tunnelmallaan ja laadukkailla raaka-aineillaan ja palvelullaan, johon yleensä kuuluu myös pöytiintarjoilu. Usein paikalla on ”dj” soittamassa tunnelmaan sopivaa musiikkia, joka vaikuttaa oleellisesti asiakkaan kokemukseen. (Aho ym. 2009, 47-51.)

### 2.2 Anniskeluluvat

Anniskelupaikassa on oltava anniskelulupa, joka on haettava aluehallintovirastosta ennen anniskelun alkamista. Luvanhaltija on vastuussa omasta luotettavasta toiminnastaan ja Valviralle tehtävistä ilmoituksista. Alkoholijuomat ostetaan aina anniskelupaikan lupanumerolle ja alkoholijuomia ostetaan laillisesti luvan saaneilta yrityksiltä. Anniskeluluvanhaltijan velvollisuus on toimittaa kaksi kertaa vuodessa myyntiään ja toimintaansa koskevat ilmoitukset ja tiedot lupaviranomaiselle. Anniskeluluvan haltijan on laadittava omavalvontasuunnitelma, jota noudatetaan ja pidetään ajan tasalla. Omavalvonta on tärkeää ja omavalvontasuunnitelmassa tulee kuvata yrityksen toimenpiteet alkoholijuomien tuoteturvallisuuden takaamiseksi. Omavalvontasuunnitelma on selvitys alkoholilaisissa säädettyjen velvollisuuksien noudattamisesta. (Valvira 2020.) Anniskelupaikassa olevista alkoholituotteista on pidettävä

alkoholikirjanpitoa. Alkoholien myynti on kirjattava ylös tileittäin ja toimitettava lupaviranomaiselle tarvittavat tiedot. (Anniskelupassi 2019.)

### 3 Opetusbaarikonsepti

Konsepti on suunnitelma, perusidea, josta lähdetään rakentamaan ja toteuttamaan konseptia (Piehl 1993). Konsepti sisältää monta osa-aluetta. Konseptissa voi olla yksi tekijä, joka muodostaa konseptin. Tämä tekijä voi olla esimerkiksi muoto, arkkitehtuurinen tyyli tai malli. (Baraban & Durocher 2010, 9.) Valmiiseen konseptiin johtavaa vaihetta kutsutaan konseptoinniksi (Viitala & Jylhä 2013).

Oppimisympäristö on tila, paikka tai yhteisö, jossa opiskelu ja oppiminen tapahtuu, sisältäen välineet, palvelut ja materiaalit, joita opiskelussa tarvitaan. Oppimisympäristö tukee oppilaiden kasvua ja kehittymistä. Hyvin rakennetut oppimisympäristöt edistävät oppimista ja osallistumista sekä mahdollistaa yhteistyön koulun ulkopuolisten yhteisöjen kanssa. (Oppimisympäristöt 2016.) Esimerkiksi opetusravintolassa oppilaat pääsevät itse työskentelemään ja tekemään työtä opetusravintolan eri pisteissä esimiesten ohjauksella ja saavat näin hyvää käytännönopetusta (Laurea).

#### 3.1 Erilaiset oppimisympäristöt

Toimeksiantajana toimiva BarLaurea on Laurea-ammattikorkeakoulun Leppävaaran kampuksella toimiva opetusravintola, jossa restonomiopiskelijat työskentelevät yhdessä muutaman henkilökunnan jäsenen kanssa. BarLaureaan kuuluu lounasravintola, kahvila Cafe Beat ja á la carte ravintola Flow. Näitä palveluja käyttävät päivittäin opiskelijat ja henkilökunta sekä myös yksityishenkilöt. Kahvilassa opiskelijat huolehtivat kahvila-arjen pyörittämisestä ja tarjolla on opiskelijoiden tekemiä erikoiskahveja sekä keittiössä opiskelijoiden valmistamia välipaloja. Ravintola Flow puolestaan mahdollistaa opiskelijoille innovatiivisen työympäristön kehittämistä ja kehittää taitojaan ruoan valmistuksessa sekä annoksien luomisessa. Näiden lisäksi BarLaurea hoitaa kampuksella kokous- ja catering-palveluja. Näitä on tarjolla niin Laurean henkilökunnalle kuin organisaation ulkopuolisille ihmisille. BarLaurealle tärkeää on lähiruoka sekä luomutuotteiden huomioiminen raaka-aineiden valinnassa. (Laurea.)

Ravintolakoulu Perhossa opiskelijoilla on käytössä opetusbaariluokka, jossa ravintola-alan opiskelijat pääsevät tutustumaan eri alkoholituoteisiin. Valikoima on laaja, sillä valikoimasta pyritään valmistamaan monia kymmeniä erilaisia juomasekoituksia. (Kuokkanen 2020.) Myös Koulutuskeskus Salpauksessa on käytössä opetusbaariluokka, jossa on myös laaja valikoima alkoholituotteita, joista valmistetaan opintojaksoilla erilaisia juomasekoituksia (Lahtinen 2020).



Restonomien tutkinto antaa monipuoliset työllistymismahdollisuudet muun muassa matkailu-, ravitsemis-, majoitus- tai tapahtumapalveluiden parissa. Koulutuksessa voi erikoistua esimerkiksi ravintolan tai hotellin liikkeenjohtoon ja se antaa mahdollisuuden jatkokouluttautumiseen sekä kansainvälistymiseen. Restonomit saavat hyvää osaamista palveluprosesseista ja kokonaisuuksista sekä niiden suunnittelusta ja toteuttamisesta. Kokonaisvaltaisen koulutuksen ansiosta heillä on laaja näkemys alan kehittämisestä ja ovat asiakaslähtöisiä sekä kannattavan liiketoiminnan ammattilaisia. (Arene 2020.)

### 3.2 Baariluokan suunnittelu

Baarin suunnittelussa lähdetään liikkeelle kysymyksestä, kuka ja millainen on asiakas, joka halutaan kohdeasiakkaaksi? Kohdeasiakkaan määrittely on tärkeää, sillä sen perusteella lähdetään suunnittelemaan, millainen baarista tulee. Asiakas vaikuttaa baarin suunnittelussa moineen asiaan, kuten sisustukseen, tunnelmaan ja juomalistaan. Asiakkaan viihtyvyyteen voidaan vaikuttaa myös esimerkiksi sillä, millaista henkilökuntaa baariin palkataan. (Katsigris & Thomas 2012, 75.)

Baarin fyysiset puitteet voidaan suunnitella kohdeasiakkaan määrittämisen jälkeen. Baari pyritään suunnittelemaan niin, että työntekijöiden työskentely olisi mahdollisimman ergonomista ja turhat askeleet pyritään karsimaan sijoittamalla tavarat työn kannalta sopiviin paikkoihin käden ulottuville. Etubaariksi kutsutaan baaritiskiä asiakkaan ja työntekijän välissä. Juomat tulisi valmistaa baaritiskillä asiakkaiden nähtävillä, mikä lisää asiakkaiden viihtyvyyttä. Baaritiskillä voi säilyttää esimerkiksi pillejä ja serviettejä, josta ne ovat myös asiakkaiden saatavilla. Työpisteen vieressä tulisi olla jääpalat, joita tarvitaan jatkuvasti työvuoron aikana juomiin ja juomasekoituksiin sekä niiden valmistamiseen. Mikserit ja hedelmät on hyvä säilyttää vetokaapissa eli vetarissa helposti saatavilla. Oluthanat tulisi olla työpisteen lähetyillä, sillä olutta myydään useassa paikassa hyvin paljon työvuoron aikana. Vesipisteitä olisi hyvä olla kaksi, toinen työpisteen vieressä ja toinen tiskikoneen luona. Tyhjille pulloille tarkoitetut astiat ja roskikset tulisi olla myös lähellä työpistettä, esimerkiksi työpisteen alla. (Aho ym. 2009, 65-70.)

Lasit voidaan sijoittaa työpisteen eteen tai takabaariin. Takabaari on työntekijän selän takana oleva baarin osa, jossa voidaan säilyttää esimerkiksi laseja ja alkoholeja sekä takabaarin alla sijaitsee kylmiöt pullo- ja tölkkituotteita varten. Takabaarin hyllyillä on myös hyvä säilyttää laadukkaammat tuotteet asiakkaan nähtävillä, näitä kutsutaan palvelutuotteiksi. Usein etubaarissa on myös niin sanottu speed rail, joka on noin reiden korkeudelle sijoitettu hylly, jossa säilytetään useimpiin juomasekoituksiin ja shotteihin käytettäviä väkeviä alkoholituotteita, niin sanottuja kaatot tuotteita. Speed railista ne ovat nopeasti saatavilla eikä turhaa aikaa kulu tuotteiden etsimiseen takabaarista. (Aho ym. 2009, 65-70.)

Luokka on suunniteltu baarinomaisesti ja niin kuin tavallista baariakin suunniteltaisiin; tilankäyttö on mietitty oppilaiden ja opetuksen kannalta parhaaksi sekä tavaroiden ja koneiden sijoittelu on suunniteltu luokkaan sopivaksi. Luokan suunnittelusta vastaa Laurean henkilökunnasta muodostuva työryhmä. Tämän opinnäytetyön tarkoitus on itse alkoholivalikoiman suunnittelu, jota on lähdetty toteuttamaan normaalin baarin valikoiman suunnittelun omaisesti. Luokassa on baaritiski sekä juomien tekemiseen tarvittavat välineet ja tarjoiluun tarvittavat oikeanlaiset lasit. Alkoholituotteilla on varastotila, jossa alkoholeja säilytetään. Opetustilasta tehdään viihtyisä ja aitoa baaria muistuttava tila, jossa oppiminen on tehokasta. Tilaa voidaan mahdollisesti hyödyntää myös BarLaurean tai Laurea Eventsin järjestämiin tilaisuuksiin.

### 3.3 Laitteet, välineet ja lasit

Tarjoilulaseja on erilaisia ja on tärkeää tarjoilla juomasekoitukset lasista, josta näkee juomasekoituksen värin ja joka vapauttaa aromit parhaiten. Jokaiselle juomalle on omanlainen lasi, joka tuo juoman parhaat puolet esiin. Oikean lasin valitseminen on tärkeää, esimerkiksi lyhyttä cocktailia ei voi koskaan hukuttaa isoon lasiin, sillä se ei ole juomalle eduksi. (Gasnier 2005, 330.) Oikeanlainen lasi ja juoma yhdistettynä luovat houkuttelevan kokonaisuuden, jossa visuaalisuus korostuu ja lasi tuo esiin juoman makuja ja aromeja. Lasin valinnassa tulee huomioida tilavuus ja tarjoillaanko juoma jäiden kanssa vai ilman. Jäiden kanssa tarjoiltaviin juomiin käy hyvin esimerkiksi highball-, hurrikaani- tai collins-lasi. Ilman jäitä tarjottaviin juomiin taas sopii pienemmät lasit kuten on the rocks-, martini- tai aromilasi. (Aho ym. 2009, 167-171.)

Erilaisten juomasekoitusten valmistamiseen tarvitaan erilaisia välineitä. Näitä välineitä ovat esimerkiksi shakerit, mitat, tehosekoitin, siivilä, mehupuristin, baarilusikka ja hedelmämurskain. Myös veitset ja kuorimaveitset sekä kaatonokat ovat tärkeitä välineitä. Boston shaker on kaksiosainen shaker, jossa toinen osa on lasinen juomalasi ja toinen on hieman isompi, metallinen juomalasin kaltainen osa. Boston shakerin lasisen osan ansiosta siitä näkee, kun juomasekoittuu. Joissain shakereissa molemmat osat ovat metallisia. Euro shaker taas koostuu kolmesta osasta; metallisesta astiasta, siivilästä ja korkista. Se on umpinainen, mutta sillä on helpompi valmistaa juomasekoitus. (Gasnier 2005, 331.)

Mitta-astiat ovat yleensä 1 cl, 2 cl, 4 cl, 8 cl ja 12 cl kokoisia metallisia astioita (Aluehallintovirasto 2013). Mitta-astioilla on helppo mitata juomasekoituksen raaka-aineet ja näin juomasta tulee tasapainoinen. Siivilää tarvitaan käytettäessä shakereita, joissa ei ole valmiiksi sisäänrakennettua siivilää. Juomasekoitus kaadetaan shakerista siivilän läpi tarjoilulasiin. Siivilöitä on kahdenlaisia; Hawthorn-siivilässä on metallinen ”jousi”, joka kiertää siivilän reunalla muodostaen ympyrän, kun taas Julep-siivilässä sitä ei ole. Tehosekoittimella valmistetaan juomia, joihin tulee jäitä tai hedelmiä, jotta ne sekoittuvat hyvin tasaiseksi juomaksi. Mehupuristimella saa hyvin puristettua tuoreen mehun esimerkiksi sitruunasta tai limestä

suoraan juomasekoitukseen tai erikseen sille tarkoitettuun pulloon. Veitsiä on hyvä olla pieniä ja isoja, jotta saa leikattua erikokoisia hedelmiä sekä omanlaisensa hedelmän kuoreen tarkoitettu veitsi, jolla saa kuorittua hedelmän kuorta koristeeksi. Baarilusikan pitkän ja ohuen varren ansiosta sillä saa sekoitettua juomasekoituksen pohjaa myöten. Hedelmämurskaimella saa hyvin murskattua hedelmät lasin pohjalla. Puinen murskain on paras vaihtoehto. Mitta-astioiden lisäksi kaatonokalla voi mitata juomien määrät laskemalla sekunteja kaadon aikana. (Gasnier 2005, 331.)

Luokkaan hankitaan juomasekoitusten valmistamiseen tarvittavat oikeanlaiset välineet ja laitteet, kuten shaker, alkoholimitat ja tehosekoitin. Tehosekoittimella saa valmistettua esimerkiksi piña coladaa tai mansikkamargaritaa, kun taas shakerillä valmistetaan cocktaileja kuten cosmopolitan. Jokaiselle juomalle ja juomasekoitukselle hankitaan omanlaisensa lasi, kuten viineille viinilasit, viskeille aromilasit ja juomasekoituksille esimerkiksi highball ja cocktailla-

#### 3.4 Valikoiman rakentaminen

Tuotteiden määrää ja varaston kiertoa on hyvä suunnitella etukäteen, jottei synny taloudellista tappiota. Varastossa olevien tuotteiden varastoarvo voi olla varsin suuri ja tämän vuoksi valikoimaan ei kannata ottaa tuotteita, jotka huonon käyttöasteensa takia jäävät varastoon vanhentumaan. Tuotteet on hyvä valita jokaiselle jotakin -periaatteella, mutta on hyvä silti pitää mielessä kohtuullinen alkoholien määrä, jotta välttyään taloudellisilta tappioilta ja hävikiltä. (Aho ym. 2009, 62.)

Valikoimaa kannattaa lähteä suunnittelemaan samalla tavalla kuin baaria; tunne asiakaskuntasi. Alkoholit kannattaa valita niin, että voit tarjoilla niitä asiakkaille sellaisenaan tai käyttää niitä juomasekoituksiin. Näin alkoholit kuluvat eivätkä pullot jää turhaan roikkumaan hyllylle. (Shaker 2016.) Baarin perusvalikoiman tärkeimmät vahvat alkoholit ovat viski, gin, vodka ja vaalea rommi. Näiden lisäksi tarvitaan mietoja alkoholijuomia, jotka muuntavat juoman makua. (Dominé 2009, 66.)

Likööreistä kannattaa valita sellaiset, jotka saa varmasti käytettyä pois hyllystä juomasekoituksiin tai sellaisenaan. Tällaisia liköörejä ovat esimerkiksi kahvi- ja kaakaoliköörit sekä Passoa. Shoteiksi tarkoitettuja alkoholeja ei kannata ottaa varastoa täyteen, jotta ne myyvät. Osan shoteista voi tehdä myös itse, kuten salmiakki- ja hedelmäshotit. Niihin saa myös hyödynnettyä muita valikoiman tuotteita. Ympäri vuoden käytettävää samaa valikoimaa voi piristää rajatulla määrällä sesonkituotteita. Esimerkiksi glögin tai kaakaon sekaan voi laittaa mausteena jotakin sellaista alkoholia, joka ei tavallisesti myy niin paljon. Henkilökunnan tuotetietous on tärkeää myynnin kannalta, lisämyyntiä saadaan kasvatettua huomattavasti suullisesti. (Shaker 2016.) Baariluokassa tärkeä on oikeiden tuotteiden valinta varastonkierron kannalta sekä juomasekoitusten valmistamista ajatellen. Tähän palataan luvussa 6.

#### 4 Alkoholituotteet

Alkoholituote on juotavaksi tarkoitettua juomaa, joka sisältää 1,2-80 tilavuusprosenttia etyylialkoholia. Sillä on keskushermostoon lamauttava vaikutus, usein alkoholin nauttimisella pyritään hyvään oloon ja vapautuneeseen tunteeseen. Alkoholista käytetään myös rentoutumisen tunteen hakemiseen. (Aho ym. 2009, 173.) Miedot alkoholijuomat sisältävät 1,2-22 tilavuusprosenttia etyylialkoholia ja väkevät alkoholijuomat sisältävät 22-80 tilavuusprosenttia etyylialkoholia (Valvira 2020). Alkoholilla on perusannokset, jotka määrittelevät myytävän alkoholin annosmäärän tilavuusprosenttien perusteella. Enintään 8 tilavuusprosenttia sisältävän miedon alkoholijuomien perusannos on 33cl, 8-15 tilavuusprosenttia sisältävän miedon alkoholijuoman perusannos on 12cl, enemmän kuin 15 tilavuusprosenttia sisältävän alkoholijuoman perusannos on 8cl ja väkevien alkoholijuomien perusannos on 4cl. (Valvira 2018, 17.)

##### 4.1 Juomasekoitukset ja miksologia

Juomasekoitus, eli cocktail, muodostuu kun sekoitetaan vähintään kahta raaka-ainetta keskenään. Toinen näistä on juoman perusraaka-aine ja toista käytetään muuttajana. Yleensä juomasekoituksen pohjana käytetään yhtä väkevää alkoholia, jonka ympärille juomasekoitus rakennetaan. Joissain juomasekoituksissa pohjana on käytetty useampaa kuin yhtä raaka-ainetta. Muuttujien avulla juomasekoituksista saadaan erilaisia kokonaisuuksia, vaikka pohjana käytettäisiin samaa perusraaka-ainetta. Muuttujina voi käyttää monia erilaisia raaka-aineita, kuten liköörejä, katkeroita ja ”pehmentäviä” raaka-aineita, esimerkiksi kananmunaa tai kermaa. (Gasnier 2005, 322.) Erilaisia siirappeja ja mehuja käytetään myös muuttujina (Lehtinen 2020).

Cocktailien teossa voi vapaasti käyttää omaa luovuuttaan ja kokeilla uusia erilaisia yhdistelmiä. On hyvä kuitenkin muistaa, ettei kannata sekoittaa yli viittä nestemäistä ainesosaa, jottei lopputulos ole katastrofaalinen. (Gasnier 2005, 332-333.) Pidentäjinä voidaan käyttää mehuja, virvoitusjuomia, tonic-vesiä, maitoa, viinejä, mietoja alkoholijuomia sekä esimerkiksi kahvia. Hedelmät, mausteet, yrtit ja vihannekset tuovat juomiin oman maun. Juomasekoituksen kruunaa näyttävä koristelu. Koristeena voidaan käyttää esimerkiksi marjoja, yrttejä, hedelmäsiivuja tai hedelmän kuorta. Koristeiden on tarkoitus viimeistellä cocktailin ulkonäkö ja tehdä siitä houkuttelevan näköinen. Koristeet voivat myös tukea tai korostaa juoman maku maailmaa. (Aho ym. 2009, 161.)

Cocktailin maun lisäksi tärkeitä elementtejä ovat sen väri ja näyttävä lopputuotos. Tuoreet raaka-aineet ja cocktailin näyttävä valmistaminen ovat myös tärkeässä roolissa. (Gasnier 2005, 322-324.) Hyvä cocktail valmistuu laadukkaista raaka-aineista, hyvistä työvälineistä ja tekniikasta sekä itse valmiista näyttävästä cocktailista. Laadukkaasti cocktailin valmistus lähtee valitsemalla laadukas perusraaka-aine ja käyttämällä laadukkaita tuotteita aina koriste luun asti. Tämä pätee erityisesti hedelmiin ja marjoihin sekä mehuihin ja pyreisiin, joita

cocktaileissa käytetään. Paras vaihtoehto on käyttää tuoreita hedelmiä ja marjoja sekä laadukkaita tuorepuristettuja tai itse valmistettuja mehuja ja pyreitä sen sijaan, että käyttäisi pitkään säilyviä ja purkitettuja tuotteita. Huonolaatuiset mehut tai hedelmäsäilykkeet huonontavat cocktailin makua ja tasapainoa. (Gasnier 2005, 326.)

Jäät ovat isossa roolissa cocktailia tehdessä. Käyttämällä oikean kokoisia jäitä cocktaileissa saat parhaimman lopputuloksen yhdessä laadukkaiden raaka-aineiden kanssa. Jäämurskaa ei ole hyvä käyttää ravistettavissa cocktaileissa, sillä se sulaa ja cocktailin maku vettyy ja kärsii. Ravistettavissa cocktaileissa onkin hyvä käyttää jääpaloja, sillä ne vain jäädyttävät cocktailin eivätkä lisää ylimääräistä vettä cocktailiin. Jääpaloja on hyvä käyttää juomiin, joita pitää vain jäädyttää, murskattua jäätä käytetään juomissa, joissa jään tarkoitus on sulaa hieman ja näin pidentää juomaa himpun verran. (Gasnier 2005, 327.)

Juomasekoituksen valmistamiseen on neljä erilaista tekniikkaa: sekoittaminen, ravistaminen, rakentaminen ja tehosekoittimella sekoittaminen eli blendaaminen. Tekniikka valitaan juomasekoitukseen käytettävien ainesosien perusteella. Jäiden kanssa ravistamalla kannattaa valmistaa juomat, jotka sisältävät kananmunaa, kermaa, tuorepuristettuja mehuja tai soke-ria. Jäät rikkovat kananmunan rakenteen, joka tuo cocktailiin hyvän koostumuksen. Sitrusmehua sisältävät juomasekoitukset valmistuvat parhaiten ravistamalla, kun taas juomasekoitukset, jotka koostuvat vain alkoholijuomista, suositellaan valmistettavan sekoittaen, jotta mausta tulee pehmeä. Juomasekoitukset, jotka pitäisivät olla kirkkaita, on myös paras valmistaa sekoittaen, sillä ravistaminen luo pieniä kuplia juomaan. Osa sekoitettavista juomista sekoitetaan sekoituslasissa ja sekoittamisen jälkeen kaadetaan tarjoilulasiin. Rakentaen valmistettavista juomasekoituksista osa sekoitetaan myös, mutta ainekset mitataan suoraan tarjoilulasiin, jossa sekoittaminen tapahtuu. (Gasnier 2005, 333-335.)

#### 4.2 Trendit juomatuotteissa

Trendi on sellainen kehityspiirre nykyhetkessä, joka voi jatkua myös tulevaisuudessa. Sen kehityssuuntaa on helppo ennakoida ja arvioida. Trendi voi olla tyyli tai suuntaus ja se voi vaikuttaa päätöksentekoon. Ihmiset valitsevat tuotteita, jotka ovat trendikkäitä. (Tulevaisuudentutkimuksen oppimateriaali.)

#### 4.3 Visuaalisuus ja terveystietoisuus juomatuotteiden trendinä

Visuaalisesti näyttävät juomat ovat yleisesti kasvava trendi ja kuluttajat hakevat nautintoa ja samalla sisältöä sosiaaliseen mediaan. Pakkauksen tai juoman ulkonäkö on tärkeää ja väri-maailma ruuan ja juoman välillä yritetään saada yhteensopivaksi. Sosiaalisesta mediasta sekä julkisuuden henkilöiltä otetaan vaikutteita omiin valintoihin. (Alkon trendiraportti 2020.)

Raikkaus, helppous ja vastuullisuus ovat tämän hetken juomamaailman tredejä. Juomien raikkauteen vaikuttaa nyt myös värit ja maustekasvien käyttäminen juomissa. Vastuullisuus ympäristöhuolesta ja terveystietoisuudesta heijastuu juomiin. Se näkyy kiinnostuksena matala-alkoholisiin juomiin sekä esimerkiksi juomien tuotanto- ja pakkauskuormitukseen. Halutaankin, että tuote on tuotettu mahdollisimman luonnonmukaisesti ja pienentäen ympäristökuormitusta. (Viinimaa 2020.)

Mocktailit ovat laadukkaita ja trendikkäitä alkoholittomia vaihtoehtoja cocktaileille. Niiden suosio on noussut hyvinvointi- ja terveystrendin myötä ja myös nuoremman sukupolven alkoholinkäytön väheneminen edistää mocktailien suosion kasvua. Cocktailien tavoin mocktaileihin käytetään tuoreita ja lähellä tuotettuja raaka-aineita. Itse tehdyt siirapit ja mehut sekä omin käsin poimitut villiyrtilit tuovat esiin käsityöläisyystrendiä. Monet cocktailit ovat helposti muunnettavissa mocktaileiksi vaihtamalla esimerkiksi kuohuviinin alkoholittomaan kuohuviiniin. (Alko 2020a.)

#### 4.4 Panimotuotteet

Laadukkaista ja aidoista raaka-aineista valmistetut kuivat omenasiiderit, pienpanimoiden craft-siiderit ja korkealaatuiset premium-siiderit ovat nostaneet suosiotaan viime vuosien aikana. Terveellisten elämäntapojen valinnat näkyvät myös siiderin kulutuksessa; luonnollisia ja aitoja tuotteita suositaan enemmän ja siksi kuivia siidereitä valitaan useammin makeiden siidereiden sijaan. Alkoholittomat siiderit ovat nostaneet suosiotaan muiden alkoholittomien juomien rinnalla. Uutena trendinä siidereissä näkyy viinimaailmassakin nähty roseetrendi, jonka seurauksena roseesiidereitä onkin tullut markkinoille jo useampia. (Hartwall 2020a.)

Erikoisolutien suosio on ollut jo muutaman vuoden ajan kasvussa, ja craft-olut kiinnostavatkin enemmän kuin tavalliset vaaleat lagerit. Pintahiivaolut myyvät enemmän kuin pohjahii-vaolut, joiden suosio on laskussa. Pintahiivaolut IPA eli Indian Pale Ale on ollut suosittu jo pitkään ja pitää yllä suosiotaan. IPasta on monta eri variaatiota, jotka ovat trendikkäitä ja kiinnostus niitä kohtaan kasvaa. NEIPA eli New England IPAssa on vähemmän katkeruutta tavalliseen IPAan verrattuna, kun taas brut-IPA on erittäin kuiva. Micro-IPA on matala-alkoholinen ja on vasta alkanut kiinnostaa oluen harrastajia. Hapanolut eli sour-olut ovat olleet nousussa jo jonkin aikaa. Ilmiönä happamuus on noussut yleisesti ja esimerkiksi luonnonviinit, jotka ovat makumaailmaltaan samankaltaisia hapanoluen kanssa, ovat nostaneet suosiotaan. (Hartwall 2020b.)

Oluen reilu humalointi on vaihtunut oluen helppoon juotavuuteen, joka näkyy kiinnostuksena matala-alkoholisiin ja luonnostaan vähäalkoholisiin oluttyyppeihin. Myös alkoholittomat oluet ovat suosiossa muiden alkoholittomien juomien joukossa, tämä heijastuu kuluttajien halusta vähentää nautitun alkoholin määrää ja vaihtelua haetaan kevyemmistä mauista. Panimot saattavat käyttää paikallisia raaka-aineita oluen maustamiseen; oluita maustetaan aidoilla

mauilla ja laadukkailla raaka-aineilla. Jotkin pienpanimot erikoistuvat yhteen oluttyyliin erotuakseen muiden joukosta, kilpailu kuluttajien suosiosta on kovaa. (Hartwall 2020b.) Oluita maustetaan erilaisilla raikkailla hedelmillä ja marjoillakin. Oluen valmistuksessa näkyy myös maailmalla vaikuttanut roseetrendi. Rose-olut on kevyt sekä samalla pehmeän hapana ja on näin helppo juotava. Rose-olut on kesäinen ja sopii niin seurusteluun kuin ruoan kanssa juotavaksi. (Sinebrychoff 2020.)

#### 4.5 Viinitrendit

Ennen suosittiin tuhteja ja alkoholipitoisia viinejä, mutta nykyään suositaan kevyempiä ja raikkaampia viinejä, joissa on myös vähemmän alkoholia. Nämä viinit sopivat helposti juotaviksi myös arkena. Rosee-viinit ovat nousussa, niiden laatu paranee ja sen tekemiseen panostetaan yhä enemmän. (Aromilehti 2018.) Rosee-viini on toiminut seurustelujuomana, mutta nyt se on löytänyt tiensä myös kuluttajien ruokapöytiin (Alko 2020b). Vanhat viinimaat ovat nousemassa uudelleen pinnalle, ja kuluttajat ovat kiinnostuneet esimerkiksi Italian ja Portugalin erikoisemmista lajikkeista. Espanjalaiset Cava kuohuviinit ovat suosituimpia ja Italia tulee perässä suosituilla Proseccolla. (Alkon trendiraportti 2020.)

Ilmastonmuutos näkyy myös viinituotannossa, jossa on jouduttu totuttelemaan esimerkiksi hallaan, tulviin ja kuivuuteen, jotka hankaloittavat viljelyä ja raaka-aineiden hankintaa. Tämä voi aiheuttaa myös sen, että rypälelajike saatetaan joutua vaihtamaan. Kuluttajat tekevät vastuullisia valintoja ostaessaan viiniä ja kysyntä luomuviineihin sekä pienihiilijalanjälkiin viineihin on kasvanut. (Alkon trendiraportti 2020.)

Matala-alkoholisten ja alkoholittomien viinien kysyntä on myös kasvussa. Niiden laatu on kehittynyt reippaasti viimevuosien aikana ja pystyvät tarjoamaan lähes samalaisen viinikokemuksen kuin normaalit alkoholipitoiset viinit. Tietenkään niitä ei voi verrata keskenään, mutta omassa luokassaan ne ovat hyvin kehittyneitä. (Winestate 2019.)

#### 4.6 Klassikko juomasekoitukset

Klassiset juomasekoitukset ovat vakiinnuttaneet asemansa vanhoina tunnettuina kansainvälisinä juomasekoituksina, jotka ovat peräisin jo 1700-luvulta. Tunnetut modernit cocktailit ovat kehittyneet viimeisen parin vuosikymmenen aikana. (Aho ym. 2009, 115). Cocktailien suosio on ollut nousussa jo useamman vuoden, klassikot saavat rinnallensa vähemmän sokeria sisältäviä juomasekoituksia. De Kuyperin laaja tutkimus osoittaa, että suurin osa asiakkaista suosii klassikkoja, mutta joukkoon mahtuu monia, jotka ovat aina valmiina etsimään uusia mielenkiintoisia makuyhdistelmiä. Cocktaileja juovat niin miehet kuin naisetkin. Suosittuja klassikko cocktaileja ovat muun muassa Mojito, Piña Colada, Margarita, Daiquiri, Sex on The Beach ja Long Island Ice Tea. (Shaker 2018.)

Lehtinen ja Vitikka toteaa haastatteluissa, että valikoimassa olisi hyvä olla klassikkoalkoholit, joita käytetään juomasekoituksiin. Juomasekoitukset määräävät pitkälti sen, mitä alkoholeja valikoimaan otetaan, jotta saadaan valmistettua juomasekoituksia, niin trendikkäitä kuin klassikoitakin. (Lehtinen 2020 & Vitikka 2020.) Myös Lahtinen (2020) ja Kuokkanen (2020) ovat samaa mieltä ja heidän mukaansa opiskelijoiden on hyvä osata klassikkoja sekä oikeat valmistustavat eri juomasekoituksille.

## 5 Baariluokan valikoiman rakentaminen

Valikoimaa lähdetään suunnittelemaan haastattelujen ja teoriapohjaisen tiedon avulla. Lisäksi tietoa haetaan netistä sekä painetuista lähteistä. Haastattelujen lisäksi havainnointia tehtiin Helsingin erilaisissa lounge-tyylisissä baareissa; Haastatteluista ja havainnoinnista on apua lopullisen valikoiman alkoholien valinnassa ja valintojen perustelussa.

### 5.1 Asiantuntijahaastattelut

Haastattelu on hyvä tutkimukseen käytettävä menetelmä, sillä siinä ollaan suorassa vuorovaikutuksessa tutkittavaan asiaan. Haastattelu on keskustelu haastattelijan ja haastateltavan välillä ja jossa haastattelija on keskustelua johtava osapuoli. Haastattelussa on tietynlainen järjestys ja tavoitteet, joihin halutaan päteviä vastauksia. Haastattelussa tiedonkeruuta voidaan säädellä ja tarvittaessa muokata kysymyksiä tilanteen vaatiessa sekä esittää lisäkysymyksiä tai perusteluja mielipiteille. Vastauksiin jää laajempi tulkinnanvara kuin esimerkiksi lomakekyselyssä. Haastattelussa nähdään usein haastateltava, jolloin ilmeitä ja eleitä voi käyttää apuna vastausten tulkitsemiseen. Haastateltavat saadaan usein helposti tavoitettua aineiston täydentämistä varten. (Hirsjärvi, Remes & Sajavaara 2009, 204-208.)

Haastattelut vievät aikaa jo suunnitteluvaiheessa sekä itse haastattelun aikana. Aiheet ja haastattelun rakenne on suunniteltava hyvin ennen haastattelua sujuvuuden kannalta. Haastattelun luotettavuudessa on oltava tarkkana, sillä haastateltava saattaa esittää vastauksensa esimerkiksi sen mukaan, minkälaisena kansalaisena haluaa esiintyä. Tämä voi myös tarkoittaa, että haastateltavat saattavat puhua haastattelu tilanteessa eri tavalla, kun jossakin toisessa tilanteessa. Esimerkiksi eri kulttuurit ja niiden väliset erot saattavat vaikuttaa tähän hyvin merkittävästi. (Hirsjärvi ym. 2009, 206-207.)

Avoimessa haastattelussa eli strukturoimattomassa haastattelussa ei ole tarkkaa rakennetta, jota noudatetaan ja kysymyksiä voi esittää tilanteeseen sopivissa kohdissa. Haastattelija ohjaa tilannetta ja esille tulevia aiheita ja niihin liittyviä kysymyksiä. Tavallisimmin haastattelut ovat yksilöhaastatteluja ja tutkija itse päättää menettelytavan, joka toimii parhaiten omaan tutkimukseensa. Valintaan vaikuttaa haastattelun aihe ja haastateltavat henkilöt. (Hirsjärvi ym. 2009, 209-210.)



Asiantuntijahaastattelut tehtiin kesällä 2020 olutasiantuntija ja Olutliiton puheenjohtaja Anikó Lehtiselle sekä Mika Vitikalle, joka on toiminut baarimestarina muun muassa American baarissa (Sokos hotel Torni) ja hotelli Kämpissä. Lehtisen ja Vitikan haastatteluissa käytettiin samoja kysymyksiä, joihin he vastasivat omien näkökulmiensa perusteella. Molemmat heistä työskentelee Laureassa. Haastattelut toteutettiin Zoomin välityksellä koronatilanteesta johtuen. Kysymykset liittyivät baariluokan tunnelmaan ja käytännöllisyyteen sekä yleisesti baarin ominaisuuksiin ja alkoholivalikoimaan. Haastattelussa tuli esille heidän omia visioitaan baariluokan tyylistä ja valmiista valikoimasta. Haastattelukysymykset ovat opinnäytetyön liite 1.

Haastattelut tehtiin myös Ravintolakoulu Perhoon ravintolapalveluiden koulutuspäällikölle ja Koulutuskeskus Salpaukseen matkailu-, ravitsemis- ja elintarvikealan lehtorille. Molemmissa ammattikouluissa on myös opetusbaariluokka. Haastattelut tehtiin syksyllä 2020 Zoomin välityksellä koronatilanteesta johtuen. Näissä kohteissa haastattelukysymykset kohdistuivat heidän olemassa olevaan valikoimaan, mitä tuotteita heillä on ja miksi ne on valittu. Lisäksi kysymyksiä oli esimerkiksi valikoiman päivittämisestä ja trendien huomioon ottamisesta. Haastattelukysymykset ovat opinnäytetyön liite 2.

## 5.2 Havainnointi lounge-tyylisissä baareissa

Havainnointi täydentää haastattelusta saatavaa informaatiota, sen avulla voidaan nähdä, mitä oikeasti tapahtuu tai miten asiat oikeasti ovat. Haastattelun avulla saadaan selville vain haastateltavien ajatuksia ja mielipiteitä. Havainnointi ja haastattelu tukevat toisiaan ja niitä yhdessä käytettäessä saadaan parempia tuloksia. Havainnointi on eräänlaista tarkkailua, jolle voidaan asettaa vaatimuksia ja sen avulla saadaan suoraa tietoa luonnollisista ympäristöistä. Tämä menetelmä on erityisen hyvä tilanteissa, jotka muuttuvat nopeasti tai ovat vaikeasti ennakoitavissa. (Hirsjärvi ym. 2009, 212-213.)

Havainnointi on aikaa vievä tutkimusmenetelmä ja sitä voi nopeuttaa hieman etukäteen suunnittelemalla ja strukturoimalla. Sen lisäksi aikaa kuluu lomakkeiden, listojen ja taulukoiden suunnitteluun. Havainnointia voi suorittaa joko systemaattisesti ja hyvin jäsenellysti tai täysin vapaasti ja ympäristöön mukautuvasti. Usein systemaattisessa havainnoinnissa havainnoija on ulkopuolinen toimija, kun taas vapaassa havainnoinnissa havainnoija on toimintaan osallistuva ryhmän jäsen. Yleensä kvantitatiivisessa tutkimuksessa käytetään systemaattista menetelmää ja kvalitatiivisessa tutkimuksessa vapaata ja osallistavaa menetelmää, joista molemmissa voidaan tehdä määrällisiä ja laadullisia arviointeja. (Hirsjärvi ym. 2009, 214-215.)

Havainnointi toteutettiin syksyllä 2021 käymällä eri baareissa ja tutkimalla kunkin baarin valikoimaa ja eri tuoteryhmiä. Havainnoitavat baarit olivat Hotel Långvikin Lounge bar, Hotel Clarionin Sky bar, Ravintola Teatterin baari sekä Ravintola Farangin baari. Havainnoinnista on jätetty viinit pois, sillä viinivalikoimat ovat varsin suuria kohteiden toimiessa ravintolan yhteydessä. Vierailuihin käytettiin samaa havainnointikaavaa ja huomiota kiinnitettiin siihen,

mitä tuotteita valikoimista löytyy ja onko monella baarilla samoja tuotteita. Havainnointitaulukko on opinnäytetyön liite 3.

### 5.3 Haastateltavien tarpeet ja toiveet

Luokan valikoiman tulee olla mahdollisimman monipuolinen, jotta saadaan tehtyä monia erilaisia klassikkojuomia. Luokasta halutaan selkeästi baarimainen eikä niinkään tavallisen luokan tyylinen, jotta päästään oikein tunnelmaan. Vitikka on samaa mieltä luokan asetelusta ja tunnelmasta, pystypöydät ja baaritiski luokassa olisi hyvä olla, myös luokan monikäyttöisyys on molemmille tärkeää, jotta sitä ei käytetä vain tiettyyn opintojaksoon, vaan myös esimerkiksi Laurea Eventsin käyttöön ja erilaisiin tilaisuuksiin. (Lehtinen 2020 & Vitikka 2020.)

Luokkaan tarvitaan kaikki opetukseen tarvittavat välineet, kuten videotykki, ruutu ja tietokone ja luokan tulee olla opetuskäyttöön sopiva, eli tilava baaritiskin takaa. ”Baari” tai ainakin alkoholivalikoima olisi hyvä olla suljettavissa jollaintavalla, jotta luokassa on mahdollista järjestää myös normaalia opetusta niin, ettei alkoholit vie huomiota muulta opetukselta. Lehtisen ja Vitikan haastatteluista käy ilmi, että luokka voisi olla enemmän lounge-henkinen baari ja sointua värimalimaltaan a la carte ravintola Flow’n kanssa yhteen hieman raikkaamalla olemuksella, niin että se taipuu moniin tilaisuuksiin soveltuvaksi. (Lehtinen 2020 & Vitikka 2020.)

Alkoholivalikoimassa olisi sekä klassiset tuotteet että trendikkäämmät pientislaamotuotteet ja tuotteet, jotka ovat ”in” tällä hetkellä, lisäksi mietojen alkoholien valikoima olisi suhteellisen laaja. Vitikka toteaa, että valikoimassa olisi hyvä olla mieluummin muutama laadukas tuote sen sijaan, että valikoimassa olisi kymmenen tuotetta yhdestä kategoriasta. Lehtinen sanoo, että valikoimassa on kuitenkin hyvä olla eri hintapisteeltä olevia tuotteita, jotta voidaan maistaa tuotteiden makuerot. Lisäksi esimerkiksi viskeistä on hyvä olla erityyppisiä ja maalaisia viskejä, joissa on selviä makueroja. Valikoiman olisi hyvä olla nykyaikainen, jotta se soveltuu hyvin nykypäivän trendeihin. (Lehtinen 2020 & Vitikka 2020.)

### 5.4 Olemassa olevien baariluokkien käytänteet

Ravintolakoulu Perhon ja Koulutuskeskus Salpauksen alkoholivalikoimat ovat laajat, sillä kuluutus on myös isompaa. Kouluissa on paljon opiskelijoita, jotka käyvät alkoholijuomakursseja, kuten tarjoilijat, kokit ja matkailualan opiskelijat. Valikoimat ovat olleet käytössä jo pitkään, ja niitä päivitetään uusilla tuotteilla vuosittain. Kuokkanen (2020) ja Lahtinen (2020) sanovat molemmat, että valikoimaa on hyvä päivittää noin vuoden välein ja päivittäessään tuotteita, on hyvä olla tietoinen maailmalla vallitsevista trendeistä. Esimerkiksi ginit ovat olleet nyt pitkän aikaa suosiossa, jolloin valikoimassa on hyvä olla ginejä enemmän kuin yksi, toteaa Kuokkanen (2020).

Pienpanimoihin ja lähituottamiseen liittyen esimerkiksi viskivalikoimassa olisi hyvä olla myös yksi suomalainen tuote, sillä Suomessakin viskin tekijöitä löytyy, sanoo Lahtinen. Trendeihin ja nykyaikaan pohjautuen liköörit eivät enää ole trendikkäitä, toki valikoimassa on hyvä olla muutamat avainliköörit, jotta saadaan valmistettua esimerkiksi klassikko juomasekoituksia. (Kuokkanen 2020 & Lahtinen 2020.) Tähän viitaten, nykyään käytetäänkin paljon hedelmämehuja ja siirappeja, joita BarLaureasta voisi käyttää mikserinä, kuten mehuja, hedelmiä ja yrttejä eri juomasekoitusten valmistamiseen (Lehtinen 2020).

### 5.5 Baarien erilaiset valikoimat

Havainnointien perusteella valikoimat valituissa baareissa ovat laajat, jonka ansiosta on mahdollista valmistaa monia erilaisia juomasekoituksia. Valikoimissa on niin kalliita kuin keskihintaisia tuotteita. Laajin valikoima on selvästi Teatterilla, jossa on yli kaksinkertaisesti enemmän tuotteita kuin esimerkiksi Långvikissa, jossa valikoima on verrattain suhteellisen pieni. Ginejä valikoimista löytyy vähintään seitsemän kappaletta ja enintään 28 kappaletta. Kaikissa baareissa gin-valikoimasta löytyy suomalaista Arctic Blue giniä sekä Hendrick's giniä. Myös Beefeater ja Monkey 47 giniä löytyy kaikista baareista Långvikiä lukuun ottamatta.

Viskeissä määrät ovat lähes samat. Kaikista baareista löytyy viskejä Irlannista, Skotlannista sekä Yhdysvalloista. Lisäksi Farangissa on Kavalan Taiwanista ja Clarionin Sky Barissa Nikka Japanista. Rommeja jokaisella baarilla on tumma ja vaalea, joko Havana Club tai Captain Morgan, joka toimii kaatotuotteena. Lisäksi hyllyissä on muutama parempi rommi sekä muutamat konjakit. Olutvalikoimat eivät ole kovinkaan suuret missään havainnoiduista baareista ja siidereitä sekä lonkeroita löytyy muutamia tuotteita. Kaikista baareista kuitenkin löytyy valikoima oluita, jossa on edustettuna eri tyyliä, kuten lager, porter ja IPA.

Liköörien osalta Licor 43 ja Cointreau ovat sellaisia, jotka löytyvät kaikista valikoimista, samoin kahvilikööri. Katkeroista Aperol ja Campari kuuluvat jokaiseen valikoimaan, samoin kuin vermutit. Baareissa on erilaiset vodkat, ja tequilat kuuluvat myös jokaiseen valikoimaan. Akvaviittiä löytyy kaikista baareista, lukuun ottamatta Sky Baria. Långvikista ja Teatterilta löytyy samaa akvaviittiä nimeltä Lillet. Långvikista löytyy myös Calvadosta, samoin kuin ja Sky Barista.

## 6 Valmiin valikoiman esittely

Valmiissa valikoimassa on mukana niin klassikkoalkoholit kuin tämän hetken trendialkoholit. Mietojen alkoholien valikoima on suhteellisen laaja. Valikoimaan on valittu sellaiset alkoholit, joista voi valmistaa erilaisia juomasekoituksia hyödyntämällä BarLaureasta löytyviä raaka-aineita, kuten erilaisia mehuja ja hedelmiä. Valikoimassa on tuotteet, jotka ovat tätä päivää, esimerkiksi likööreitä ei valikoimassa montaa ole, sillä niiden käyttöaste on pieni. Sen sijaan

nykyään juomasekoituksissa käytetään enemmän hedelmämehuja, siirappeja ja muita mikse-  
reitä.

Valikoimaan on vaikuttanut myös juomasekoitukset, joita kursseilla tullaan tekemään. Juoma-  
sekoitukset määrittelevät osan valittavista alkoholeista, vaikka niiden menekki olisikin ma-  
tala. Valikoima on pyritty pitämään suhteellisen kohtuullisena, jotta pystytään minimoimaan  
hävikki. Valikoimassa on yhteensä 33 tuotetta ja valikoima on esitelty erillisessä liitteessä,  
joka annetaan toimeksiantajalle (Liite 4).

### 6.1 Valikoiman tuotteet

Valikoimaan on vaikuttanut havainnoinnin ja haastattelujen tulokset niin, että valikoimaan on  
valikoitunut tuotteita, joita havainnoitavissa baareissa oli esillä sekä haastatteluissa ilmen-  
neitä toiveita ja toteamuksia juomien määrän ja laadun suhteen. Huomioon on otettu myös  
matkailullinen näkökulma, kuten Lehtinen mainitsee haastattelussaan, että ruoka ja juoma  
kulkevat käsi kädessä ja nykypäivänä ruokamatkailu on yleistynyt. Tämä tarkoittaa, että mat-  
kakohde saatetaan valita ruoan tai juoman mukaan ja muun muassa tämän vuoksi valikoi-  
massa on myös suomalaisia tuotteita. (Lehtinen 2020.) Taulukossa on listattuna valikoimaan  
valitut tuotteet omissa kategorioissaan.

Oluet	Runaway NEIPA Olarin Panimo	Rye mild Neipa Olvi	Waahto Brewery Kahvi Stout Waahto Brewery	Sour Ale Ro- denbach Alexan- der Belgia
	Prykmestar Keller La- ger Vakka-Suomen Pa- nimo	Vehnä Hailuodon panimo		
Siiderit	Westons Vintage	Happy Joe		
Viinit	Punaviini; Piqueras Old Vines Garnacha 2018, Keskitäyteläi- nen, Espanja	Valkoviini; Custoza Terre in Fiore Or- ganic 2020, Kuiva, Italia	Kuohuviini; Vilar- nau Organic Cava Brut Reserva, Erit- tään kuiva, Es- panja	
Liköörit	Kahlúa Kahvilikööri	Licor 43 Vaniljalikööri	Cointreau Sitruslikööri	DeKuyper Omenalikööri
Katkerot	Campari	Vermutti, Extra dry	Vermutti, Rosso	

Ginit	Arctic Blue Gin	Bombay Sapphire London Dry Gin	Tangueray London Dry Gin	
Rommit	Havana Club 3 Años Tumma rommi	Havana Club 3 Años Vaalea rommi		
Viskit ja Bourbon	Teerenpeli Kaski Suomi	Jameson Irlanti	Kilchoman Machir Bay Single Malt Skotlanti	Bulleit Rye Yhdysvallat
Konjakki	Monnet VSOP			
Brandy	Torres 10 Double Bar- rel			
Calvados	Boulard Grand Solage Calvados			
Akvaviitti	Ägräs Akvavit Suomi			
Vodka	Absolut Vodka			
Tequila	Olmecca Tequila Re- posado			

Taulukko 1: Valikoima

Oluiden valinnassa näkyy pienpanimotrendi ja valikoimaan onkin valittu suomalaisia oluita sekä yksi ulkomaalainen olut. Lehtinen (2020) ja Vitikka (2020) toteavat molemmat haastatte- luissa, että pienpanimot ja käsityöläisyys on nyt trendinä. Jokainen olut edustaa omaa tyyli- ään. Olarin panimon Runaway Neipa on IPA, joka on valikoitunut Suomen parhaaksi olueksi vuonna 2021. Valikoiman matala-alkoholinen olut on Rye Mild Neipa Olviltä. Valikoimassa on yksi stout olut sekä sour ale Belgiasta. Listalla on myös tavallinen vaalea lager sekä vehnä- olut. (Aromilehti 2021.) Siidereitä valikoimassa on myös kaksi, kun taas long drinkejä ei lonke- roita ei valikoimaan otettu.

Viinit, jotka on valikoitu vaikoimaan, ovat esimerkkiviinejä, sillä viinejä on olemassa niin mo- nia tuhansia erilaisia. Viinit on valikoitu niin, että ne sointuvat BarLaurean noudattamaan luomu -linjaan. Valikoimassa on siis luomuviinejä; yksi puna- ja valkoviini sekä yksi kuohuviini. Punaviini tulee Espanjasta ja on keskitäyteläinen viini, joka soveltuu monipuoliseen käyttöön. Valkoviini taas on italialainen, kuiva valkoviini. Kuohuviiniksi valikoitu espanjalainen erittäin kuiva cava.

Likööreiksi on valikoimaan valikoitunut klassisiin juomasekoituksiin käytettävät Cointreau ja Licor 43 sekä muutama avainlikööri. Haastateltavien mukaan liköörivalikoima on hyvä olla suppea. Ginivalikoimaan on otettu suomalaista, palkittua Arctic Blue giniä sekä lisäksi kaksi muuta giniä, joista Tanguerayta oli monessa havainnoitavassa baarissa esillä. Lehtisen mukaan on hyvä olla eri hintapisteeltä olevia ginejä, jotta voidaan verrata makueroja (Lehtinen 2020). Katkeroiksi valikoimaan on valittu Campari, sekä kaksi Martinin vermuttia; Rosso ja Extra Dry.

Rommit eivät ole niin ”in” ja siksi niistä onkin vain samalta tuottajalta tumma ja vaalea rommi, joita käytetään eri juomasekoituksiin. Havainnoitavissa baareissa oli kaikissa tumma ja vaalea rommi, joiden lisäksi saattoi olla yksi tai useampi laadukkaampi rommi. Viskivalikoimaan pyrittiin ottamaan erilaisia ja eri maalaisia viskejä, valikoimassa onkin siis neljä viskiä, joista kaikki eri maalaisia. Yksi suomalainen viski on hyvä saada mukaan valikoimaan, sillä Suomessakin on monta viskiä valmistavaa panimoa, toteaa Lehtinen haastattelussa (Lehtinen 2020). Mukaan otettiin myös irlantilainen ja skotlantilainen viski, joista skotlantilainen Kilchoman on savuinen viski. Bulleitin tislaimista Yhdysvalloista on Bulleit Rye Bourbon.

Valikoimassa on hyvä olla vähintään yksi konjakki, jotta opiskelijat pääsevät tutustumaan myös konjakin maailmaan, konjakiksi valikoitui Monnet VSOP. Lisäksi valikoimassa on yksi brandy. Valikoimassa vodka on Absolutin vodkaa ruotsista. Lisäksi valikoimassa on myös yksi tequila, calvados sekä suomalainen akvaviitti.

## 6.2 Välineet, lasit ja mikserit

Luokkaan otetaan normaali baarin välineistö, jolla voi valmistaa erilaisia juomasekoituksia, niin kuin Lehtinenkin mainitsee haastattelussa (Lehtinen 2020). On hyvä olla kaksi shakeria, valintana Boston shakerit, jotta voidaan valmistaa useampaa juomaa kerralla. Alkoholimitat 1 cl, 2 cl, 4 cl, 8 cl ja 12 cl, jotta saadaan mitattua juomasekoituksissa oikeat määrät kutakin ainesosaa. Hawthorn-siivilä juoman siivilöintiin sekä muutama baarilusikka juomien sekoittamiseen. Sitruspuristin on tehokas väline hedelmien mehun puristamiseen ja hedelmämurskaimen avulla saadaan valmistettua esimerkiksi mojitoa. Tehosekoitin on hyvä olla, jotta saadaan valmistettua frozen-juomia tai vaikka piña coladaa. Kaatonokkien avulla juomia on helppompaa kaataa ja annostella. Koristeisiin on hyvä olla ainakin kuorimaveitsi, jolla saa tehtyä koristeita esimerkiksi hedelmien kuorista.

Lasisto valitaan sen perusteella, millaisia juomia ja juomasekoituksia luokassa tehdään. Viinilasit, valko- ja punaviinille omat sekä kuohuviinilasit, jotka eivät olisi kapeita huilulaseja, vaan nykyaikaisemmat, niin kuin Vitikka (2020) toteaa haastattelussa. Lisäksi coupe-lasit cocktaileille, highball-lasit pitkille juomasekoituksille, on the rocks-lasit lyhemmille juomasekoituksille. Aromilasit väkeville alkoholeille kuten konjakki, jalalliset olutlasit oluelle.

Juomasekoituksiin käytetään pidentäjiä sekä erilaisia hedelmiä ja marjoja sekä siirappeja. Mehut kuten appelsiini, ananas, karpalo ja omenamehu ovat yleisiä juomasekoituksiin käytettäviä ainesosia ja pidentäjiä. Näiden lisäksi käytetään myös tonic-vesiä esimerkiksi Gin&Tonic juomasekoituksiin. Sitruuna, lime ja appelsiini ovat yleisimmin käytettyjä hedelmiä juomasekoituksissa ja juomien tarjoilussa. Minttua tarvitaan, jotta voi valmistaa esimerkiksi mojitoa. Klassisiin juomasekoituksiin ei marjoja käytetä, mutta nykyään niitä käytetään cocktailien raaka-aineena ja koristelussa. Sokerisiirappi on eniten käytetty siirappi, jolla saadaan makeutta juomasekoituksiin liköörien sijasta.

## 7 Yhteenveto

Valikoimaksi valikoitui hyvän kokoinen valikoima alkoholituotteita, joita voidaan maistella yksittäisinä tuotteina ja vertailla keskenään makueroja. Tuotteista saadaan myös valmistettua paljon erilaisia juomasekoituksia ja cocktaileja, niin klassikoita kuin trendikkäitäkin. Valikoima pyrittiin pitämään pienenä hävikin minimoimiseksi.

Valikoiman rakentamisessa on hyvä perehtyä tuoteryhmiin ja erilaisiin tuotteisiin ryhmien sisällä, esimerkiksi hintapisteiltään eroaviin tuotteisiin sekä eri maissa valmistettuihin tuotteisiin. Tämä valikoima on rakennettu sopivaksi nykyaikaan ja sitä suositellaan päivitettäväksi esimerkiksi vuoden tai kahden vuoden välein menekistä riippuen. Vaikka on hyvä päivittää valikoimaan suhteellisen usein, on myös hyvä pitää mielessä edellisten tuotteiden loppuun käyttäminen, jottei vuosien saatossa pulloja jää roikkumaan hyllylle, kun uusia tilataan jatkuvasti. Päivittämisessä on otettava huomioon juomamaailman trendit maailmalla ja Suomessa sekä matkailullinen näkökulma. Huomioon otettiin myös esimerkiksi palkittu suomalainen Arctic Blue gin, joka on maailmallakin menestynyt. Trendikkyyttä tuotiin esiin oluiden valinnassa pienpanimotuotteilla ja BarLaurean luomu -linjaa valitsemalla luomuviinejä.

Tiedonhankinnan kannalta ongelmalliseksi osoittautui nopeasti muuttuvat trendit. Painetuissa lähteissä juomatietous on jo vanhentunutta, joten tieto oli etsittävä internetistä. Internetistä etsittävän tiedon lähteistä täytyi olla erittäin tarkka, jotta käyttää opinnäytetyöhön sopivia lähteitä. Painetuista lähteistä löytyi kyllä hyvin tietoa esimerkiksi baareista ja niiden toiminnasta. Haastatteluista ja havainnoinnista oli iso hyöty valikoimaa pohtiessa ja oikeita tuotteita valittaessa.

Jatkotoimenpiteenä valikoiman päivittämisen rinnalla ehdotan, että maahantuojien kanssa tehtäisiin yhteistyötä. Tämän avulla valikoimaan saatettaisiin saada uusia tuotteita tai ehdotuksia uusista tuotteista. Maahantuojilta voisi saada esittelyjen mukana alkoholeja oman valikoiman täytteeksi, johon opiskelijat voisivat tutustua niin, ettei itse valikoima paisuisi niin, että pullo kerääntyisivät ja jäisivät hyllylle.

## Lähteet

### Painetut

Aho, K., Autti, N., Siitonen, T. 2009. Mikosta mestariksi. Baarityön käsikirja. Vantaa: Hansa-print Direct

Baraban, R., Durocher, J. 2010. Successful restaurant design. Third edition. New Jersey: John Wiley & Sons

Dominé, A. 2009. Suuri Baarikirja. Alkoholien ja cocktailien maailma. Suomentaja Mustonen, M. China: Tandem Verlag

Gasnier, V. 2005. Drinks. London: The Penguin Group.

Hirsjärvi, S., Remes, P. & Sajavaara, P. 2009. Tutki ja kirjoita. 15., uudistettu painos. Hämeenlinna: Kariston Kirjapaino.

Katsigris, C. & Thomas, C. 2012. The bar & beverage book. 5., painos. New Jersey: John Wiley & Sons.

Michalski, S. 2000. Cocktails and punches. Barcelona: Salamander Books.

Viitala, R. & Jylhä, E. 2013. E-kirja. Liiketoimintaosaaminen: menestyvän yritystoiminnan perusta.

### Sähköiset

Aluehallintovirasto. 2013. Mittauslaitteet anniskelupaikassa. Viitattu 15.8.2020.  
<https://www.avi.fi/web/avi/mittauslaitelaitteet-anniskelupaikassa>

Alko. 2020a. Mocktail - hittidrinkki ilman alkoholia. Viitattu 4.8.2020.  
<https://www.alko.fi/juoma-ruoka/makujen-maailma/juomatrendit/mocktail-hittidrinkki-ilman-alkoholia>

Alko. 2020b. Roseeviini on trendikäs ja monipuolinen viini. Viitattu 9.10.2020.  
<https://www.alko.fi/juoma-ruoka/makujen-maailma/juomatrendit/roseeviini-on-trendikas>



Alkon trendiraportti 2020. Viitattu 9.10.2020. [https://www.alko.fi/INTERSHOP/static/WFS/Alko-OnlineShop-Site/-/Alko-OnlineShop/fi\\_FI/pdf\\_t/Uutishuoneen%20pdf\\_t/Alko\\_Trendiraportti\\_2020.pdf](https://www.alko.fi/INTERSHOP/static/WFS/Alko-OnlineShop-Site/-/Alko-OnlineShop/fi_FI/pdf_t/Uutishuoneen%20pdf_t/Alko_Trendiraportti_2020.pdf)

Anniskelupassi. 2019. Anniskelutoiminta 6. Viitattu 8.5.2020. <https://www.anniskelupassi.com/teoria/anniskelutoiminta-6>

Arene. 2020. Restonomit kehittävät vaikuttavaa matkailualaa yhä kestävämmäksi. Viitattu 18.10.2021. <https://www.arene.fi/ajankohtaista/restonomit-kehittavat-vaikuttavaa-matkailualaa-yha-kestavammaksi/>

Aromilehti. 2018. Viinimaailman trendit; vähemmän alkoholia, enemmän raikkautta. Viitattu 9.10.2020. <https://aromilehti.fi/artikkelit/viinimaailman-trendit-vahemman-alkoholia-enemmän-raikkautta/>

Aromilehti. 2021. Olarin Panimon Runaway NEIPA on Suomen paras olut 2021. Viitattu 2.11.2021. <https://aromilehti.fi/artikkelit/olarin-panimon-runaway-neipa-on-suomen-paras-olut-2021/>

Cambridge dictionary. 2020. Bar. Viitattu 4.9.2020. <https://dictionary.cambridge.org/dictionary/english/bar>

Hartwall. 2020a. Mitä siiderimaailmassa kuplilii pinnan alla? Viitattu 16.9.2020. <https://www.hartwall.fi/inspiroidu/trendit/2020/mita-siiderimaailmassa-kuplilii-pinnan-alla/>

Hartwall. 2020b. Oluttrendit 2020 - erikoisolut kasvat edelleen. Viitattu 20.9.2020. <https://www.hartwall.fi/inspiroidu/trendit/2019/oluttrendit-2020-erikoisolut-kasvat-edelleen/>

Laurea. Opetusravintola BarLaurea. Viitattu 10.9.2020. <https://www.laurea.fi/tyoelamapalvelut/barlaurea/>

Piehl, A. 1993. Kielikello, konseptit sekaisin. Viitattu 28.5.2020. <https://www.kielikello.fi/-/konseptit-sekaisin>

Peda.net 2016. Opetussuunnitelma 2016. Viitattu 4.3.2020. <https://peda.net/myrskylä/kirkkonkylän-koulu/ol3/l4kjottl/4ojt/ol>

Rubin, A. Topi - Tulevaisuudentutkimuksen oppimateriaali. Viitattu 8.5.2020. <https://tulevaisuus.fi/metodit/toimintaympariston-muutosten-tarkastelu/trendianalyysi-tulevaisuudentutkimuksen-menetelmana/>

Shaker. 2016. Tavoitteena toimiva valikoima. Viitattu 9.10.2020. <https://shakerlehti.fi/artikkelit/tavoitteena-toimiva-valikoima/>

Shaker. 2018. Planeetan parhaat cocktailit. Viitattu 3.8.2021. <https://shakerlehti.fi/artikkelit/planeetan-parhaat-cocktailit/>

Sinebrychoff. 2020. Raikas ja vadelmainen KOFF rosé -olutuutus. Viitattu 1.10.2021. <https://www.sinebrychoff.fi/newsroom/raikas-ja-vadelmainen-koff-rose-olutuutus/>

Valvira. 2018. Alkoholijuomien anniskelu. Viitattu 3.8.2021. [https://www.valvira.fi/documents/14444/221693/Alkoholijuomien\\_anniskelu.pdf/7eb96d8e-1be8-c5d8-c08f-950738a1a9a3](https://www.valvira.fi/documents/14444/221693/Alkoholijuomien_anniskelu.pdf/7eb96d8e-1be8-c5d8-c08f-950738a1a9a3)

Valvira. 2020. Alkoholijuomien valvonta. Viitattu 10.9.2020. [https://www.valvira.fi/alkoholi/alkoholijuomien\\_valvonta](https://www.valvira.fi/alkoholi/alkoholijuomien_valvonta)

Viinimaa. 2020. Raikasta, värikästä ja vastuullista - juomatrendit 2020. Viitattu 8.5.2020. <https://viinimaa.fi/artikkelit/ajankohtaista/raikasta-varikasta-ja-vastuullista-juomatrendit-2020>

Winestate. 2019. Tässä on vuoden 2019 kiinnostavimmat viinitrendit. Viitattu 9.10.2020. <https://www.winestate.fi/tassa-on-vuoden-2019-kiinnostavimmat-viinitrendit/>

#### Julkaisemattomat

Kuokkanen, J. 2020. Asiantuntijahaastattelu 3.11.2020. Ravintolakoulu Perho. Helsinki.

Lahtinen, J. 2020. Asiantuntijahaastattelu 29.10.2020. Koulutuskeskus Salpaus. Lahti.

Lehtinen, A. 2020. Asiantuntijahaastattelu 29.6.2020. Laurea-ammattikorkeakoulu. Espoo.

Vitikka, M. 2020. Asiantuntijahaastattelu 12.6.2020. Laurea-ammattikorkeakoulu. Espoo.

Taulukot

Taulukko 1: Valikoima ..... 21

## Liitteet

Liite 1: Asiantuntijoiden haastattelukysymykset 1 .....	29
Liite 2: Asiantuntijoiden haastattelukysymykset 2 .....	30
Liite 3: Havainnointitaulukko .....	31
Liite 4: Valikoima .....	32

## Liite 1: Asiantuntijoiden haastattelukysymykset 1

1. Minkälainen haluaisitte opetusbaariluokan olevan? Minkälainen visio teillä on siitä?
2. Minkälaista tunnelmaa luokkaan halutaan luoda?
3. Millainen luokan pitäisi olla opetuksen tehokkuuden kannalta?
4. Minkälaiseen muuhun toimintaan luokkaa voisi käyttää?
5. Mitä tyyliä baariluokka edustaa?
6. Mitkä ovat hyvän baarin ominaisuudet?
7. Minkälainen on hyvä alkoholivalikoima (ravintolassa/baarissa)?
8. Mitä alkoholivalikoimassa ja sen rakentamisessa pitää ottaa huomioon?
9. Kuinka laaja valikoima alkoholeja tarvitaan, jotta saadaan mahdollisimman kattava opetuskokonaisuus?
10. Kuinka monta eri alkoholia samasta kategoriasta tarvitaan? Esimerkiksi ginejä?
11. Mitkä ovat trendit nyt ja Pitäisikö ne ottaa valikoimassa huomioon?
12. Millaisia eri laseja ja baarivälineitä luokkaan tarvitaan?
13. Mitä/mistä haluaisit itse opettaa uusia alan ihmisiä?

## Liite 2: Asiantuntijoiden haastattelukysymykset 2

1. Mitä alkoholeja valikoimastanne löytyy ja kuinka laaja valikoima on?
2. Miten tähän valikoimaan on päädytty?
3. Milloin valikoima on tehty?
4. Onko valikoima nykyaikainen tai onko valikoimaa päivitetty?
5. Onko trendit vaikuttanut valikoimaan?
6. Onko valikoima toimiva?
7. Mitä muuttaisit valikoimassa?
8. Minkälainen vaihtuvuus tuotteilla on ja kuinka suhtaudutte uusiin tuotteisiin? (otetaanko niitä helposti)
9. Kuinka monta tuotetta yhdestä kategoriasta on? Esimerkiksi ginejä?
10. Kuinka paljon viinejä valikoimastanne löytyy? Entä oluita ja siidereitä?
11. Näkyykö valikoimassa tuotteiden hinta- ja/ laatuerot?
12. Mitä juomasekoituksia tuotteista tehdään oppitunneilla? Mitkä ovat klassikkoja?
13. Mitä mikseriä ja hedelmiä/marjoja käytätte juomasekoitukseen?
14. Teettekö yhteistyötä maahantuojien kanssa, kun valitsette tuotteita?

## Liite 3: Havainnointitaulukko

	Långvik	Farang	Teatteri	Sky Bar
1. Kuinka monta pulloa valikoimassa on yhteensä?				
2. Kuinka monta giniä valikoimassa on?				
3. Minkä merkkisiä ginejä (mm)?				
4. Kuinka monta viskiä valikoimassa on?				
5. Minkä merkkisiä viskejä?				
6. Mitä rommeja?				
7. Mitä konjakeja?				
8. Mitä oluita valikoimassa on?				
9. Mitä liköörejä valikoimassa on?				
10. Mitä katkeroita valikoimassa on?				
11. Mitä viinoja valikoimassa on?				

## Liite 4: Valikoima

## Oluet

- Runaway Neipa,  
Olarin panimo
- Rye mild Neipa,  
Olvi
- Waahto Brewery Kahvi Stout,  
Waahto Brewery
- Sour Ale Rodenbach Alexander,  
Belgia
- Prykmestar Keller Lager,  
Vakka-Suomen panimo
  - Vehnä,  
Hailuodn panimo



## Siiderit

- Westons vintage
- Happy joe



## Viinit

### Esimerkkiviinit

- Punaviini: Piqueras Old Vines Garnacha 2018, Keskitäyteläinen, Espanja. Luomu
- Valkoviini: Custoza Terre in Fiore Organic 2020, Kuiva, Italia. Luomu
- Kuohuviini: Vilarnau Organic Cava Brut Reserva, Erittäin kuiva, Espanja. Luomu



## Liköörit

- Kahlúa -kahvilikööri
- Licor 43 -vaniljalikööri
- Cointreau -sitruslikööri
- DeKuyper omenalikööri



## Katkerot

- Campari
- Martini; Vermutti Extra Dry
- Martini; Vermutti Rosso

## Ginit

- Arctic Blue Gin
- Bombay Sapphire  
Longon Dry Gin
- Tangueray London  
Dry Gin



## Rommit



- Havana Club 3 Años  
tumma rommi
- Havana Club 3 Años  
vaalea rommi

## Viskit ja Bourbon

- Teerenpeli Kaski,  
Suomi
- Jameson,  
Irlanti
- Kilchoman Machir Bay Single Malt,  
Skotlanti
- Bulleit Rye,  
Yhdysvallat





## Konjakki ja Brandy

- Monnet VSOP
- Torres 10 Double Barrel



## Calvados ja Akvaviitti

- Boulard Grand Solage Calvados
- Ägräs Akvavit

## Vodka ja Tequila

- Absolut Vodka
- Olmeca Tequila Reposado



## Baarivälineet

- Alkoholimitat; 1cl, 2cl, 4cl, 8cl ja 12cl
  - Boston Shaker x2
  - Siivilä; Hawthorn
    - Baarilusikat x2
    - Kaatonokat x4
    - Kuorimaveitsi
  - Hedelmämurskain
    - Sitruspuristin
    - Tehosekoitin



## Lasisto

- Olutlasit
- Viinilasit; valko- ja punaviini
  - Kuohuviinilasit
    - Coupe
    - Highball
  - On the Rocks
  - Aromilasit

