

## **Ruokalistasuunnitteluun vaikuttavat tekijät Suomen Punaisen Ristin kenttäkeittiö**

Salme Suominen

Opinnäytetyö

Lokakuu 2016

Matkailu-, ravitsemis- ja talousala

Palvelujen tuottaminen ja johtaminen, Restonomi (AMK)

Tekijä(t) Suominen, Salme	Julkaisun laji Opinnäytetyö, AMK	Päivämäärä Lokakuu 2016
	Sivumäärä 68	Julkaisun kieli Suomi
		Verkojulkaisulupa myönnetty: x
Työn nimi <b>Ruokalistasuunnitteluun vaikuttavat tekijät Suomen Punaisen Ristin kenttäkeittiö</b>		
Tutkinto-ohjelma Palvelujen tuottaminen ja johtaminen		
Työn ohjaaja(t) Tarja Viitanen		
Toimeksiantaja(t) Suomen Punaisen Ristin logistiikkakeskus		
<p>Tiivistelmä</p> <p>Opinnäytetyön tavoitteena oli tutkia ja selvittää Suomen Punaisen Ristin kenttäkeittiön ruokalistasuunnitteluun vaikuttavia tekijöitä ja niiden avulla suunnitella kahden viikon ruokalistamalli. Tarkoituksena oli myös kartoittaa ja löytää toimittajaehdokkaat, jotka pystyisivät toimittamaan raaka-aineita Suomen Punaisen Ristin kriteerien mukaisesti.</p> <p>Opinnäytetyö oli laadullinen tutkimus, joka sisälsi tutkimus- ja kehittämistyötä. Aineisto kerättiin avoimen haastattelun, teemahaastattelun ja havainnoinnin avulla. Kerättyyn aineistoon yhdistettiin nykyistä alan kirjallisuutta. Tietopohjasta tulokset koottiin yhteen sisällysluokituksen avulla.</p> <p>Tulosten mukaan Suomen Punaisen Ristin ruokalistasuunnitteluun vaikuttavia tekijöitä näyttäisivät olevan tarkoituksenmukaiset raaka-aineet, saatavuus, raaka-aineaste, sopivat tavarantoimittajat, kenttäkeittiön toimintaympäristön ymmärtäminen, sen olosuhteet ja resurssien rationaalinen käyttö. Keittiöhenkilökunnan ammattitaito, paineensietokyky ja joustavuus olisivat myös avainasemassa. Ruokalistamallilla ei näyttäisi olevan suurta merkitystä. Tärkeintä olisi, että tarjottava ravinto osaltaan auttaa henkilökuntaa pysymään työkykyisenä, terveenä ja sitä on riittävästi.</p> <p>Lopputuloksena oli että, toimeksiantaja ja yhteistyökumppanit saavat käsityksen kenttäkeittiön ruokatuotannon tarpeista ja sen haasteellisesta toimintaympäristöstä ja siihen vaikuttavista tekijöistä. Opinnäytetyön antamien tietojen avulla voidaan kehittää kenttäkeittiön ruokalistasuunnittelua eteenpäin tulevaisuudessa. Jatko-tutkimusmahdollisuuksia voisivat olla kenttäkeittiön asiakastytyväisyyden selvittäminen, avustustyöntekijöiden energiakulutuksen selvittäminen avustusoperaation aikana ja Punaisen Ristin kenttäkeittiöiden kansainvälisen yhteistyön kartoittaminen.</p>		
Avainsanat ( <a href="#">asiasanat</a> ) Ruokalistasuunnittelu, kenttäkeittiö, Suomen Punainen Risti, ruokatuotantoprosessit, kansainvälisyys, avustusoperaatio.		
Muut tiedot		

Author(s) Suominen, Salme	Type of publication Bachelor's thesis	Date October 2016 Language of publication: Finnish
	Number of pages 68	Permission for web publication: x
Title of publication <b>Factors affecting the menu planning at the Finnish Red Cross field kitchen</b>		
Degree programme Service Management		
Supervisor(s) Viitanen, Tarja		
Assigned by The Logistics Centre of the Finnish Red Cross		
Summary  <p>The aim of the thesis was to explore the factors that affect the menu planning at the Finnish Red Cross field kitchen, and to use the findings to design a model menu for two weeks. A further aim was to identify potential suppliers capable of supplying ingredients to meet the criteria set by the Finnish Red Cross.</p> <p>The study was qualitative and included research and development. The data were collected by means of open interviews, themed interviews, and observations. The data collected were compiled into a database, out of which results were drawn by means of content analysis and examined in the light of current literature.</p> <p>According to the results, the factors affecting the menu planning of the Finnish Red Cross seemed to include suitable raw materials, their availability and grade, suitable suppliers, and understanding the field kitchen as an operational environment, its conditions, and the rational use of its resources. In addition, the professional skills, stress tolerance, and flexibility of the kitchen staff were among the key factors. The model menu approach did not seem to be of significance. The most important matter was that the food offered will help the staff to stay healthy and fit for work and that there is enough of it.</p> <p>The outcome of the thesis was that its commissioner and their collaborators gained an understanding of the needs of food production at the field kitchen, its challenging operational environment, and the factors affecting it. In the light of the information provided in the thesis, the menu planning for the field kitchen can be further developed. Possible topics for further research include field kitchen customer satisfaction, the energy consumption of relief workers in the field during relief operations, and charting the international cooperation practised among Red Cross field kitchens.</p>		
Keywords/tags ( <a href="#">subjects</a> ) Menu planning, field kitchen, Finnish Red Cross, food production processes, internationality, relief operation		
Miscellaneous		

## Sisältö

<b>1 Johdanto .....</b>	<b>3</b>
<b>2 Tutkimusasetelma .....</b>	<b>4</b>
2.1 Tutkimusmenetelmän valinta .....	5
2.2 Aineiston keruu ja analysointi .....	6
2.3 Punainen Risti .....	11
<b>3 Suomen Punaisen Ristin Kenttäkeittiö.....</b>	<b>15</b>
3.1 Ruokatuotannon prosessit .....	18
3.2 Ruokalistasuunnittelu.....	21
<b>4 Tulosten esittäminen ruokalistasuunnitteluun vaikuttavien tekijöiden kautta .</b>	<b>23</b>
4.1 Ruokatuotantojärjestelmä Jamix .....	35
4.2 Ruokalistan koetestaus Barents 2015 -harjoituksissa.....	38
<b>5 Johtopäätökset.....</b>	<b>44</b>
<b>6 Pohdinta.....</b>	<b>47</b>
6.1 Tavoitteet .....	47
6.2 Luotettavuuden tarkastelua .....	47
6.3 Opinnäytetyö prosessina.....	49
6.4 Tulosten hyödyntäminen ja jatkotutkimukset .....	51
<b>Lähteet .....</b>	<b>53</b>
<b>Liitteet .....</b>	<b>58</b>

## Kuviot

Kuvio 1. Punaisen Ristin ja Punaisen Puolikuun tunnukset .....	13
Kuvio 2. Kenttäkeittiön pystyttämistä.....	16
Kuvio 3. Kenttäkeittiön varustelu.....	16
Kuvio 4. Ruokatuotantoprosessi .....	19
Kuvio 5. Ruokalistasuunnitteluun vaikuttavia tekijöitä.....	23
Kuvio 6. Kenttäsaaraala.....	25
Kuvio 7. Suurentaminen kertoimen avulla.....	37
Kuvio 8. Barentsin alue.....	38
Kuvio 9. SPR:n kenttäkeitin .....	40
Kuvio 10. Makaronilaatikko.....	41
Kuvio 11. SPR:n kenttäkeittiön ruokailutila. ....	42
Kuvio 12. Asiakaspalautetta. ....	43
Kuvio 13. Kuivamuona-annoksia.. ....	59
Kuvio 14. Kuivamuona-annoksia, aamiainen.. ....	59

## Taulukot

Taulukko 1. Teemahaastattelujen litterointitaulukkomalli.....	10
Taulukko 2. Kuivattujen kasvien mittaustaulukko .....	32

# 1 Johdanto

Ruokalistasuunnittelun merkityksestä on lukuisia tutkimuksia ja oppaita. Suunnittelun tarkoitus on helpottaa ja nopeuttaa erilaisia toimintoja ennen varsinaista ruuan valmistusta ja jakelua asiakkaalle, kuten hankintaa ja varastointia. Suomen Punaisen Ristin on hankittava, pakattava ja kuljetettava raaka-aineet kohdemaahan muutaman vuorokauden sisällä avunpyynnöstä.

Ruokalistasuunnittelu on työkalu, joka ei ohjaa vain jokapäiväisiä keittiön toimintoja vaan sillä on vaikutuksia esimerkiksi logistiisiin suunnitelmiin ja sen toimintoihin.

Tämän työn toimeksiantaja on Suomen Punaisen Ristin logistiikkakeskus. Toimeksiantona oli suunnitella joustava ja muokattava ruokalista kenttäkeittiölle ja etsiä mahdolliset raaka-ainetoimittajat. Suunnittelu lähti tarpeesta, koska Suomen Punaisella Ristillä ei ole aiempaa ruokalistasuunnitelmaa kenttäkeittiötä varten.

Toimintaympäristö asettaa vaatimuksia kenttäkeittiössä valmistettaville aterioille. Ongelmana voidaan nähdä kenttäkeittiön toimintaympäristöstä johtuvat haasteet, kuten raaka-aineiden saatavuuden heikkous tai niiden puute avustusoperaation alussa ja sen aikana kohdemaassa. Muita rajoituksia ovat esimerkiksi kylmätilojen vähyys tai puute ja joidenkin raaka-aineiden puuttuminen kokonaan.

Toimintaympäristön tunteminen ja sen tulkitseminen voidaan nähdä lähtökohtana ruokalistasuunnittelulle kenttäkeittiössä. Kenttäkeittiössä on varauduttava ulkopuolisiin tekijöihin, jotka vaikuttavat sen toimintaan. Ongelman ratkaisua on katsottava laajemmin siihen vaikuttavien tekijöiden kautta, kun vaikuttavat tekijät tunnetaan, voidaan suunnitella tarkoituksenmukainen ruokalista, joka palvelee kenttäkeittiön tarpeita varmistaen päivittäisten aterioiden tuottamisen asiakkaille toimintaympäristön rajoitukset ja haasteet huomioiden.

Kenttäkeittiön ruokalistasuunnittelusta on vain vähän tietoa olemassa. Aiempia tutkimuksia tai opinnäytetöitä ei ole tehty tai saatavilla. Tuomalla esille vaikuttavien tekijöiden merkitys ja vaikutukset ruokalistasuunnitteluun tämän opinnäytetyön kautta saadaan selkeämpi kuva, mitä kaikkea vaaditaan kenttäkeittiön ruokalistan laatimiseksi.

Ruokalistasuunnittelu voidaan nähdä palvelun tuottamisena ja kehittämisenä ruokapalvelun toteuttajalle ja sen asiakkaille. Järjestämällä henkilökuntaan kuuluville työpaikkaruokailun. Suomen Punainen Risti ja sen kenttäkeittiö auttavat auttajia keskittymään omaan työhönsä kansainvälisen avustusoperaation aikana.

## 2 Tutkimusasetelma

### Tutkimusongelma ja työn rajaaminen

Ruokalistasuunnittelusta on tietoa saatavilla useista eri lähteistä. Ne eivät kuitenkaan anna riittäviä tietoja kenttäkeittiön ruokalistasuunnittelun pohjaksi. Ongelmana oli, että nykyiset mallit ja teoriat ruokalistasuunnittelusta eivät antaneet tarpeeksi tietoa, millaiseksi kenttäkeittiön ruokalistan tulisi muodostua. Kananen (2010, 20) toteaaakin, että ilmiö voi olla uusi tai näkökulma sellainen, ettei pohjatietoa ole saatavilla. Tällöin on määriteltävä ilmiö ja sen muodostavat tekijät.

Useat lähteet käsittelevät ammattikeittiön ruokalistasuunnittelua (Lampi, Laurila ja Pekkala 2009, 22). Näissä lähteissä keittiötoimintaa tarkastellaan joko kaupallisten tai laitoskeittiöiden näkökulmista perustuen niiden tarkasti laadittuihin liikeideoihin ja toiminta-ajatuksiin.

Toimeksiannon alussa kävi ilmi heti, että mm. raaka-aineet ja ruokaohjeet eivät soveltuneet sellaisinaan kenttäkeittiön olosuhteisiin mikä johtui kenttäkeittiön haasteellisesta toimintaympäristöstä. Tutkimalla kenttäkeittiön ruokalistasuunnittelua siihen vaikuttavien tekijöiden kautta voidaan tuoda ilmi ominaisuuksia ja merkityksiä sekä kuvata olosuhteita, joissa ruokalista toteutetaan.

Haasteelliseksi rajaamisen teki se, että pelkkä kahden viikon ruokalistan tekeminen opinnäytetyöksi ei olisi antanut selkeää kuvaa, mitkä tekijät siihen ovat vaikuttaneet. Ruokalistamallia ei olisi voitu suunnitella ja luoda ilman siihen vaikuttavien tekijöiden tuntemista. Aivan kuten normaalissa ammattikeittiössä toiminta ja suunnittelu perustuvat liikeideaan, oli selvitettävä, mihin Suomen Punaisen Ristin kenttäkeittiön ruokalistasuunnittelu voisi tai sen tulisi perustua.

Tutkimus on rajattu siten, että tässä työssä tutkitaan ja selvitetään ruokalistasuunniteluun vaikuttavia tekijöitä ennen kuin ruokalista otetaan käyttöön Suomen Punaisen Ristin kenttäkeittiössä.

### **Tutkimuskysymys**

Tutkimuskysymys seuraa luontevasti tutkimusongelmaa. Kysymyksen tai kysymysten avulla saadaan ilmiö avatuksi niin, että sen rakenne selviää. Samalla selvitetään, miten tekstin rakenteen osat liittyvät toisiinsa ja niiden ilmiöön eli mistä SPR:n kenttäkeittiön ruokalistasuunnittelussa on kyse.

Ruokalistasuunnittelua koskevat aikaisemmat teoriat, mallit ja työt ovat kuitenkin perusta kenttäkeittiön ruokalistasuunnittelulle. Sen päälle voidaan rakentaa oma ilmiö, jos halutaan luoda jotain uutta, eli yhdistää vanhaa jo tutkittua tietoa ja uutta kerättyä tietoa. (Kananen 2010, 21.) Syntyy uusi näkökulma, jota tutkitaan ja parannellaan tai muutetaan tarkoitusta vastaavaksi.

Tutkimuskysymys on seuraava: Mitkä seikat vaikuttavat Suomen Punaisen Ristin kenttäkeittiön ruokalistasuunnitteluun?

### **2.1 Tutkimusmenetelmän valinta**

Tutkimusmenetelmän valintaan vaikutti se, millä menetelmillä parhaiten tutkimusongelma tässä opinnäytetyössä ratkaistaan. Tarkoituksena oli hahmottaa kenttäkeittiön ruokalistasuunnittelua niiden määritelmien ja teorioiden kautta, jotka koskevat ruokalistasuunnittelua yleensä.

Valitun menetelmän tarkoitus on kuvata ja auttaa ymmärtämään käsiteltävää ai-  
hetta. Sen tulee antaa helposti ymmärrettävä tulkinta aiheesta. Mikäli aiheesta ei ole tietoa, se on uusi tutkimuskohteena tai siitä halutaan saada syvällisempi näkemys, käytetään kvalitatiivista eli laadullista tutkimusmenetelmää tai -otetta. Koska aiempaa informaatiota Suomen Punaisen Ristin kenttäkeittiön ruokalistasuunnittelusta ei ole, valittiin kvalitatiivinen menetelmä.

Laadullisessa tutkimuksessa yritetään saada aikaan uusia löydöksiä selittämällä sanoin ja lausein (Kananen 2010, 41). Samaan tulokseen ovat päätyneet myös Hirsjärvi,



Remes ja Sajavaara (2009, 161). Tötön (2004) mukaan tutkimus on pintojen raapimista ja tutkimukset antavat monipuolista tietoa ja ymmärrystä joka liittyy tutkittavaan ilmiöön (Saaranen-Kauppinen ja Puusniekka 2006). Eli tutkimusmenetelmän valinta vaikuttaa siihen, millaista informaatiota halutaan saada.

Kvalitatiivinen tutkimusote voi johtaa siihen, että aineistoa kertyy paljon, mikä mahdollistaa useita ratkaisuja tai vaihtoehtoja esim. tutkimuskysymysten valinnassa tai ongelmien määrittelyssä ja esille tuomisessa. Juuri tässä tulee kvalitatiivisen tutkimusotteen erityispiirre ja haasteellisuus esille: Uuden tiedon hankinta ja etsiminen mm. teemahaastattelujen, aineistokeskustelujen ja kentällä vapaaehtoisesti työskentelyn ja eri lähteistä saadun tiedon tallentamisen avulla. Tarkoituksenmukaisen tiedon löytäminen aineistosta on ensiarvoisen tärkeää ja se voi viedä paljon aikaa. (Saaranen-Kauppinen ja Puusniekka 2006.)

### **Onko opinnäytetyö teoria vai aineistopohjainen?**

Tässä opinnäytetyössä liikutaan teoria- ja aineistolähtöisen tutkimuksen välissä ja rajaa oli vaikea määrittää vain toiseen. Tätä voisi kuvata teoriasidonnaiseksi tutkimukseksi. Siinä kerätyn aineiston analyysi ei suoraan perustu teoriaan tai teorioihin, mutta sidokset siihen ovat havaittavissa. (Saaranen-Kauppinen ja Puusniekka 2006.)

Aineistolähtöisen tutkimuksen perusta puolestaan on se, että teoriat muodostetaan objektiivisesti aineistoin perusteella. Objektiivisuutta on vaikea noudattaa, koska käytettävät käsitteet ja menetelmät ovat ennalta asetettuja ja näin vaikuttavat suoraan tuloksiin. Teorialähtöisyys on puolestaan nykyisten mallien ja teorioiden käyttöä analysoitaessa aineistoa. (Mt.)

Perusteluna opinnäytetyön teoriasidonnaisuuteen voidaan pitää sitä, että aineistosta tehdyille löydöksille etsitään ja annetaan tulkintojen tueksi teorian tiedosta selityksiä ja vahvistuksia (mt).

## **2.2 Aineiston keruu ja analysointi**

Tiedonkeruun menetelmään vaikuttaa tutkittava ilmiö (Kananen 2010, 48) ja se kuinka paljon kirjallista aineistoa on saatavilla. Menetelmän sisältämään aineistoon

voidaan Kanasen (mts. 63) mukaan voidaan lukea kaikki informaatio, jossa on jotain tietoa.

Opinnäytetyön aiheesta on kirjallista ja ennestään tutkittua tietoa saatavilla huonosti. Haluttu tieto piti kerätä muulla tavoin. Tarpeeksi hyvän ja riittävän kirjallisen materiaalin puuttuessa päädyttiin haastatteluihin.

Haastatteluaiheeseen on perehdyttävä huolellisesti etukäteen, jotta haastattelu voidaan tarkentaa ja kohdistaa tiettyihin teemoihin. Teemojen aiheet kumpuavat valitusta aiheesta, tutkimusongelmasta ja tutkimuskysymyksestä. (Saaranen-Kauppinen ja Puusniekka 2006.) Aineistoa kerättiin avoimen haastattelun ja teemahaastattelun avulla. Kaikista haastatteluista kertyi äänitallenteita noin kuusi ja puoli tuntia.

### **Avoim haastattelu**

Avoimessa haastattelussa Saaranen-Kauppinen ja Puusniekka (2006) toteavat haastattelijan ja haastateltavan olevan kielellisessä vuorovaikutuksessa. Tällöin keskustelu etenee vapaasti tietyn aihepiirin ympärillä. Olennaista siinä on haastateltavan kokemusten, muistojen, tuntemusten, mielipiteiden ja perustelujen mukana olo. Haastattelutilanteessa haastateltavan annetaan puhua aiheesta vapaasti. (Mt.)

Avoimella haastattelulla oli kaksi tavoitetta:

1. saada tietoa mahdollisimman laajasti
2. tutustua ja saada perusteellista taustatietoa toimeksiantajasta, aiheesta ja toimintaympäristöstä.

Toimeksiantajan avoin haastattelu taustatietoja varten suoritettiin SPR:n logistiikkakeskuksessa Tampereella. Arvokasta tietoa saatiin myös tavarantoimittajien tapaamisissa Tampereella (Kesko) ja Vantaalla (Continental Foods Finland Oy). Toimittajien roolia SPR:n ruokalistasuunnitteluun käsitellään luvussa 4.1 tarkemmin.

## **Teemahaastattelut**

Teemahaastattelu sopii tilanteisiin, jos halutaan tietoa vähemmän tunnetuista ilmiöistä ja asioista. Siinä haastatteluaiheita on mietitty tarpeeksi kattavasti ennalta ja rakenne on enemmän jäsenelty kuin avoimessa haastattelussa. (Kananen 2010 55, 60.)

Teemahaastattelun apuna käytettiin haastattelurunkoa (liite 3) pitämään haastattelu aiheessa. Haastattelun aiheet valittiin tutkimusongelman ja -kysymyksen perusteella. Ennen teemahaastatteluja tutustuttiin aineistoon, joka oli kerätty avoimen haastattelun, havainnoinnin, tapaamisten ja muun kirjallisen informaation avulla. Pelkkä tutustuminen ei riitä, vaan aineistoa oli kerättävä ja analysoitava samanaikaisesti koko ajan (mts. 50 – 51). Tällä tavoin kumpusivat esiin teemahaastattelussa käytettävät aiheet ja kysymykset, joiden avulla saatiin tarkempaa ja kokemukseen perustuvaa tietoa kenttäkeittiön ruokalistasuunnittelusta ja siihen vaikuttavista tekijöistä.

Aihealueet ovat numeroitu (liite 3), niiden järjestystä pystyi haastattelussa vaihtelemaan sen mukaan, miten haastattelu ja keskustelu etenivät. Puhumisjärjestyksen vapautta puolustavat myös Saaranen-Kauppinen ja Puusniekka (2006) esittämällä, että tilanne on keskustelunomainen, ja siinä käydään läpi ennalta sovittuja teemoja tai aihepiirejä vapaasti.

Teemahaastattelujen aiheiden oli tarkoitus tuoda esille seikkoja, jotka kuvaisivat kattavasti kenttäkeittiön toimintaympäristöä, antaisivat tarkempaa tietoa ruokalistasuunnittelun sisällöstä ja tavoitteista. Aiheet olivat tuttuja ruokalistasuunnittelun perspektiivistä, mutta kun ne liitettiin uuteen asiayhteyteen eli kenttäkeittiön tavalisen keittiön sijasta, se mahdollisti uuden näkökulman ruokalistasuunnitteluun.

## **Haastateltavien valinta**

Valintaperusteiden lähtökohtana oli saada selville kokemuseräistä tietoa aiheesta. Kenttäkeittiön ruokalistasuunnittelua koskevaan haastatteluun oli erittäin vaikea löytää haastateltavia aiheen harvinaisuuden vuoksi. Haastateltavat valittiin ammattitaidon ja kokemuksen perusteella.

Teemahaastatteluista kaksi toteutettiin puhelimitse. Haastateltavina olivat kaksi SPR:n ruokatuotannossa työskentelevää henkilöä, joilla on kokemusta kenttäkeittiötoiminnasta sekä kotimaassa että ulkomailla.

Kolmas teemahaastattelu toteutettiin henkilökohtaisessa tapaamisessa Jyväskylässä. Haastateltava on työskennellyt YK:n palveluksessa kriisialueella ruokatuotannon esimestehtävissä.

Haastateltaville annettiin mahdollisuus tutustua aiheisiin etukäteen lähettämällä heille teemakysymykset (liite 3) sähköpostin kautta. Tämän tarkoituksena oli saada tarpeeksi aiheeseen liittyvää aineistoa.

Haastattelujen äänitteet on tallennettu digitaalisesti. Haastattelut purettiin tekstiksi eli litteroitiin. Sen jälkeen ne koottiin omiin tiedostoihinsa haastateltavien mukaan.

### **Oma havainnointi**

Tällä menetelmällä oli suuri merkitys tässä tutkimuksessa. Kanasen (2008, 49 - 50) mukaan havainnointi on perusteltua silloin, kun ilmiöstä ei ole tietoa, tai sitä on vähän. Tässä työssä voi havainnointia perustella myös siksi, että tieto joka on saatavilla, ei ole tarpeeksi riittävää lopputuloksen saamiseksi. Kiinnostus ja uteliaisuus aihetta kohtaan ovat nähtävästi oman havainnoinnin perusta.

Havainnointia on toteutettu kirjaamalla päiväkirjaan tapahtumia ja aiheeseen liittyviä asioita mahdollisimman tarkasti ja laajasti. Tätä Kananen (mts. 50) kutsuu osallistuvaksi havainnoinniksi. Sen avulla päästään syvälle tutkittavaan ilmiöön. Haittapuolena on se, että siihen on varattava tarpeeksi aikaa, jotta ilmiön tai ongelman ominaisuudet, toimintojen kuviot ja tarkoitukset sekä niiden säännöllisyydet alkavat hahmottua. (Mt.)

Hyvänä lisänä havainnoinnin tukena olivat myös erilaiset kirjalliset dokumentit, kuten sähköpostit ja muistiot. Niistä saatiin yksityiskohtaisia tietoja esim. raaka-aineiden saatavuudesta tai niiden sopivuudesta kenttäkeittiöön.

Ulkopuolisena tutkijana aineiston kokoaminen vei paljon aikaa, mutta näillä menetelmillä ja toimenpiteillä sekä niiden yhdistämisellä varauduttiin siihen, että tutkimus on

luotettava ja antaa realistisen kuvan tutkimusaiheesta. Havainnointi ei ole pelkästään yhden tilanteen dokumentointia, vaan usean eri aikaan tapahtuvien tilanteiden yhdistämistä. Niistä yhdessä muun aineiston kanssa voi syntyä johtopäätöksiä ja uusia näkökulmia tutkittavaan ilmiöön tai aiheeseen.

### **Aineiston analysointi ja tulosten esittäminen**

Kerätty aineisto auttaa ymmärtämään käsiteltävää ilmiötä, ja aineistosta tulisi löytyä punainen lanka tiivistetysti, selkeästi ja kuvaavasti. (Kananen 2010, 60 - 61.)

Analyysin avulla etsitään aineistosta asiat ja näkökumat, joka kuvaavat ja selittävät tutkittavaa ilmiötä. Analyysi yksinään ei kuitenkaan muodosta tutkimustulosta. Sitä pitää osata myös tulkita. Se vaatii kuitenkin luovaa tekemistä (Kananen 2010, 63), johon tulkinnan kautta vaikuttavat kokemus, aiempi tietämys, tiedon käsitys ja sen soveltaminen. Analyysi ja tulkinta yhdessä muodostavat tutkimustuloksen.

(Saaranen-Kauppinen ja Puusniekka 2006.)

Nopea tapa vertailla teemahaastatteluja toisiinsa on taulukoida vastaukset. Taulukko on työläs tehdä, mutta sen valmistuttua kaikki haastattelun tulokset löytyvät helposti samasta paikasta.

Taulukko 1. Teemahaastattelujen litterointitaulukkomalli (Mukailtu Kananen 2010).

	TEEMA-AIHEET	HAASTATELTAVA EL	HAASTATELTAVA SV	HAASTATELTAVA MH
		LITTEROINTI		
1	Ruokalistan vaihtelevuus.			
2	Kenttäkeittiön ruokalistamalli.			
3	Ruokalistamalliin vaikuttavat tekijät.			

Yllä olevassa taulukossa on käytetty mallina Kanasen (s. 61) esittämää aineiston tiivistämistekniikkaa hieman muunnettuna. Litteroitu teksti lisätään sarakkeeseen vastavan aiheen kohdalle.

Analyysimenetelmäksi on valittu pääosin sisällönanalyysi. Siinä tarkastellaan valmista tekstiä esim. kirjallisista lähteistä tai sellaiseksi muutetuista aineistoista, kuten äänitallenteista, jotka on saatu haastattelujen avulla. Ilmiöstä on saatava ymmärrettävä käsitys, ja aineistoon tutustuttava perin pohjin, sitä on ”makusteltava” ja pyöriteltävä tarpeeksi. Analyysin avulla suuresta ja hajanaisestakin aineistomäärästä saadaan luotua mielekäs kokonaisuus pirstomalla se osiin ja järjestämällä se uudelleenlaisiksi kokonaisuudeksi. Se mahdollistaa aineiston tarkastelun eritellen, yhtäläisyyksiä ja eroja etsien. (Saaranen-Kauppinen ja Puusniekka 2006).

Tulosten esittämiseen on monta tapaa. Tärkeintä on kuitenkin, että aineistosta tuodaan esille asiat, jotka vastaavat tutkimuskysymykseen ja tuovat ratkaisun tutkimusongelmaan (Kananen 2010, 62).

Tässä opinnäytetyössä tulokset ovat nivoutuneet yhteen luvussa 4, Tulosten esittäminen ruokalistasuunnitteluun vaikuttavien tekijöiden kautta. Luvussa on on pyritty synkronoimaan teemahaastattelun tuoma tieto ja kerätyn aineiston tieto. Samalla peilataan aikaisemmin tehtyjä tutkimuksia, jotka liittyvät ruokalistasuunnitteluun yleisellä tasolla. Näin on voitu tuoda esille tulokset kiteytettynä aineistoon yhdessä luvussa.

### **2.3 Punainen Risti**

Punaisen Risti muodostuu kansallisista yhdistyksistä, kuten Suomen Punaisesta Rististä, Punaisen Ristin kansainvälisestä Komiteasta (ICRC) sekä Punaisen Ristin ja Punaisen Puolikuun yhdistysten kansainvälisestä Liitosta (IFRC). Se on maailman suurimpia ja aktiivisimpia humanitäarisiiä liikkeitä koostuen noin 97 miljoonasta jäsenestä ja vapaaehtoisesta. Paikallisia yhdistyksiä on noin 165 000 ympäri maailman. (IFRC 2010.)

Auttamisverkosto perustuu globaalisti toimiviin kansallisiin yhdistyksiin, niiden vapaaehtoistyöntekijöihin ja henkilökuntaan. Kaikki kansalliset yhdistykset ovat sitoutuneet auttamaan toisiaan erilaisten kehittämishankkeiden ja humanitäarisen toiminnan kautta. Liikkeen ainutlaatuisuus on siinä, että ensimmäiset auttajat ovat aina lähellä, juuri paikallisjärjestöjen kautta.

Punainen Risti maailmanlaajuisena järjestönä toimii yhteistyössä hallitusten, rahoittajien sekä muiden avustusjärjestöjen kanssa.

### **Periaatteet**

Järjestö on syntynyt halusta opastaa, neuvoa, auttaa ja ehkäistä inhimillistä kärsimystä siellä, missä sitä esiintyy. Tarkoituksena on elämän suojeleminen keskinäisen ymmärryksen ja yhteistyön kautta. Samalla Punainen Risti pyrkii kohtelemaan kaikkia samalla arvostuksella rotuun, uskontoon, kansallisuuteen, yhteiskuntaluokkaan tai poliittiseen näkökantaan katsomatta. Se ei myöskään asetu ristiriitatilanteissa kenenkään kannalle. Näin SPR ensisijaisesti auttaa ja lievittää niiden kärsimyksiä, jotka tarvitsevat eniten apua. Olemalla itsenäinen ja riippumaton järjestö se vastustaa häiriötekijöitä, jotka voisivat vaarantaa tai estää toiminnan kohdemaassa. Häiriöitä voivat esimerkiksi olla taloudelliset, poliittiset ja sosiaaliset olosuhteet paikallisesti. Järjestö ei periaatteidensa mukaisesti odota avustustyöstään rahallista korvausta. (IFRC 2010.)

### **Tunnusmerkit**

Tunnusta, joka on käännteinen kuva Sveitsin lipusta, käytettiin ensimmäisen kerran jo vuonna 1864 ensimmäisessä Geneven sopimuksessa. Tällöin kokoukseen osallistuvat valtiot päättivät, että taistelukentälle tulee saada merkki, joka suojelee lääkintähenkilöstöä ja sen kalustoa.

Kaikki maailman valtiot ovat sitoutuneet Geneven sopimukseen ja ne omistavat merkin. Suurin osa maista onkin kirjannut merkkiä koskevat säännöt omaan lakiinsa, kuten Suomi on tehnyt (Laki Suomen Punaisesta Rististä 2000).

Merkkinä voidaan käyttää seuraavia tunnuksia: punainen risti valkoisella pohjalla, punainen kristalli valkoisella pohjalla ja punainen puolikuu valkoisella pohjalla.



## Kuvio 1. Punaisen Ristin ja Punaisen Puolikuun tunnukset (IFRC 2010)

Tässä opinnäytetyössä Punaisella Ristillä viitataan koko liikkeeseen ja SPR -lyhenteellä Suomen Punaiseen Ristiin.

### **Suomen Punainen Risti**

Suomen Punaisen Ristin yhdistys on perustettu 1877, ja päätehtävänä yhdistyksellä oli alun perin haavoittuneiden ja sairaiden sotilaiden hoito. Järjestö otti tehtäväkseen myös avustamisen kotimaassa. Suomi oli tuolloin osa Venäjää, ja suomalaiset halusivat varmistaa omalla yhdistyksellään toiminnan myös kotimaan avustuskohteissa.

Kolmen vuoden välein kokoontuva yleiskokous valitsee hallituksen, joka ylimpänä toimielimenä ohjaa järjestön toimintaa. Helsingissä sijaitsevan Suomen Punaisen Ristin keskustoimiston tehtävänä on koordinoita SPR:n auttamistyötä kotimaassa ja ulkomailla. Sen vastuualueisiin kuuluvat toiminnan kehittäminen, yhteydet viranomaisiin, kansainvälinen auttamistyö ja kampanjat kotimaassa, esim. Nälkäpäivä-keräyksen ja -tapahtuman järjestäminen.

Paikallisyhdistyksiä on Suomessa yli 500, joita tukee 12 piirijaostoa. SPR:llä on jäseniä noin 86 000 ja noin 40 000 vapaaehtoista. He takaavat aktiivisen ja jatkuvan toiminnan nyt ja tulevaisuudessa. Yhdistysten toimintamuodot ovat hyvin monipuoliset. Ne sisältävät mm. hätäapua onnettomuustilanteissa kotimaassa, varhaisnuorten kerhoja ja leirejä, keräyksiä, veripalvelun ja maahanmuuttajien tukemista sekä vastaanotto-keskusten toimintaa. (Suomen Punainen Risti 2010.)

Jokaisessa maassa voi olla vain yksi kansallinen Punainen Risti. Laki Suomen Punaisesta Rististä (2000) täsmentää yhdistyksen oikeuksia ja velvollisuuksia sekä sen julkisoikeudellista asemaa.

Julkisoikeudellisella yhdistyksellä tarkoitetaan Tieteen termipankin (2015) sanaston mukaan organisaatiota, joka on osa Suomen julkishallintoa. Tämän kaltaiset organi-



saatiot hoitavat erilaisia hallinto- ja tai palvelutehtäviä käyttäen julkista valtaa. Julkisoikeudelliset yhdistykset ovat perustettu lainsäädäntötoimin ja ne perustuvat perustuslakiin. Niiden tulee hoitaa velvollisuutensa ja noudattaa lakia.

### **Rahoitus ja varojen keruu**

Varoja kartutetaan jatkuvasti ja säännöllisesti lahjoitusten ja keräysten avulla. Myös hätäapukeräyksiä voidaan järjestetää ennalta määrättyyn kohteeseen. Keräysten tuotto käytetään kokonaan, keräyskulujen vähennysten jälkeen, avustustoimintaan sekä kotimaassa että ulkomailla. SPR saa tukea kansainväliseen toimintaan Suomen Ulkoministeriön varoista ja Euroopan komission humanitäärisen avun pääosastolta, ECHO:lta. (Suomen Punainen Risti 2010.)

### **SPR:n logistiikkakeskus lähettää humanitääristä apua yli rajojen**

Suomesta lähtevä avunanto voi olla rahallista-, tavara- tai henkilöapua. Apua annetaan monin eri tavoin ja erilaista asiantuntijuutta vaativissa tehtävissä tai operaatioissa. Tarve voi olla lyhytaikaista tai pidempiaikaista kehitysyhteistyötä riippuen kohdemaan tilanteesta. Perustamisestaan lähtien SPR on kyennyt osallistumaan ja lähettämään humanitaarista apua ulkomaille nopeasti ja tehokkaasti, jopa tuntien varoitussajalla. (Suomen Punainen Risti 2015.)

Tampereen Kalkussa sijaitseva logistiikkakeskus pitää yllä Suomen Punaisen Ristin auttamisvalmiutta. Logistiikkakeskuksessa tehdään kansainvälisiin katastrofiapu- ja kehitysyhteistyöhankkeisiin tarvittavat hankinnat. Siellä huolehditaan avustustarvikkeiden varastoinnista, pakkauksesta ja kuljetuksesta. Keskus ylläpitää katastrofivalmiusyksiköitä jatkuvassa lähtövalmiudessa ja ylläpitää kotimaan valmiusvarastoa katastrofitilanteiden varalle. (Suomen Punainen Risti 2015).

Logistiikalla on merkittävä rooli humanitäärisen kansainvälisen avun toimittamisessa. Humanitaarisen avun logistiikka poikkeaa kaupallisesta logistiikasta. Karrus (2013, 13) määrittelee logistiikan seuraavasti:

*Logistiikka on materiaali-, tieto- ja pääomavirtojen, hankinnan, tuotannon, jakelun ja kierrätyksen, huolto- ja tukipalvelujen, varastointi-, kuljetus- ja muiden lisäarvopalvelujen sekä asiakaspalvelun ja -suhteiden kokonaisvaltaista johtamista ja kehittämistä.*

Nagurneyin ja Smithin (2016) määritelmän mukaan tavoitteena ei ole taloudellinen voitto, vaan ihmisten kärsimysten lievittäminen nopealla materiaalivirran toimittamisella kohteeseen. Liiketoiminnan logistiikassa toimitaan kestävien ja pysyvien toimitussuhteiden ja -sopimusten sekä toimituskanavien ja -reittien kanssa. Kaikki osapuolet pyrkivät kustannustehokkaaseen toimintaan ja kaupantekoon tavoitteena taloudellinen voitto.

Humanitaarisessa logistiikassa toimitaan ihminen edellä ja toiminta on laajamittaista monella tavalla. Ennalta-arvaamattomuus ja epävarmuus leimaavat humanitaarista logistiikkaa. Toiminnan rakenne voi olla epätarkkaa ja toimijoiden suhde toisiinsa voi olla epäselvä. Materiaalit ja tarvikkeet sekä toimittajat voivat vaihdella. Tarpeissa voi esiintyä epätavallisia rajoituksia hätätilanteen mukaan. Operaatioiden käynnistäminen, ylläpitäminen ja johtaminen vaativat vahvaa logistiikan ammattitaitoa ja osaamista läpi koko organisaation. (Nagurney ja Smith 2016.)

### **3 Suomen Punaisen Ristin Kenttäkeittiö**

Virallista määritelmää kenttäkeittiölle ei ole. Englanninkielisen sanakirjan, Oxford English Dictionaryn (2015) mukaan kenttäkeittiöllä tarkoitetaan liikuteltavaa keittiöpaikkaa, joka on varusteltu niin, että se kykenee tuottamaan kuumaa ja tuoretta annosruokaa joukkoruokailun tarpeisiin.

Kenttäkeittiöt toimivat usein yhteistyössä muiden maiden kanssa. Tarkoituksena on järjestää henkilöstölle keittiöammattilaisten tekemää ruokaa Basecampin eli perusleirin yhteydessä. Samassa keittiössä voi olla henkilökuntaa monesta eri maasta. Basecampillä Punaisessa Ristissä tarkoitetaan perusleiriä, jonka tarkoituksena on tarjota Punaisen Ristin kansainvälisille työntekijöille asianmukaiset elin- ja työolot. Leiri sisältää muun muassa kenttäkeittiön, toimistoja, majoituksen, hallinnollisia yksiköjä sekä saniteetti- ja suihkutilat. (Amanor 2015.)

Kauhasen (2012, 16) mukaan työpaikkaruokailu on työnantajan tarjoama vapaaehtoinen liitännäispalvelu, jonka tarkoitus on lisätä henkilöstön työaikaista viihtyvyyttä.

SPR:n kenttäkeittiön suunniteltu palvelu takaisi sen, että sen asiakkaat voivat keskittyä omaan työhönsä eli auttamiseen. Samalla se nähdään organisaation näkökulmasta kannattavana toimintana, joka tukee organisaation omia päämääriä.

SPR:n kenttäkeittiö on teltaa, joka varustetaan tarvittavilla koneilla ja laitteilla ruoka- tuotantoa varten. Teltan tulee suojata koneita, laitteita ja keittiön henkilökuntaa. Sen tulee kestää erilaisia ja vaihtelevia sääoloja. Telttoja onkin suunniteltu erikseen sekä kylmään että lämpimään ilmastoon.



Kuvio 2. Kenttäkeittiön pystyttämistä (Suomen Punainen Risti 2015).

Teltan pystyttäminen ja sen varustelu vievät oman aikansa. Tämän vuoksi nopean toiminnan yksikössä on aina mukana henkilöitä, jotka ovat koulutettu Punaisen Ristin tarpeita varten.



Kuvio 3. Kenttäkeittiön varustelu (Suomen Punainen Risti 2015).

Lähtökohtana on, että kenttäkeittiössä on perusvarustelu ruuanvalmistamista varten ja sen toiminta on pystyttävä aloittamaan mahdollisimman pian sen saavuttua kohteeseen. SPR:n kenttäkeittiön ja sen varustelun mallina Amanorin (2015) mukaan on ollut Tanskan Punaisen Ristin Basecampin kenttäkeittiö Haitissa. Keittiö oli osa perusleiriä, jossa oli noin 500 työntekijää. Haitista saatujen kokemusten ja havaintojen perusteella alettiin suunnitella kenttäkeittiötoimintaa SPR:lle.

### **Kenttäkeittiö osana nopeatoiminnan yksikköä**

Nopean toiminnan yksiköt lähetetään auttamaan sodan ja luonnonkatastrofien uhreja ja apua tarvitsevia. Näiden yksiköiden toimintaa koordinoi Kansainvälinen Punainen Risti. Yksiköt lähetetään, kun kohdemaan oma avustuskapasiteetti ei riitä eikä paikallisella Punaisella Ristillä ole voimavaroja tai resursseja yksin hoitaa avustusooperaatiota. (Suomen Punainen Risti 2015.)

Kenttäkeittiö tulee Amanorin (2015) mukaan, olemaan osa nopean toiminnan yksikköä ja mainitseekin, että maanjäristyksen sattuessa Suomesta lähtee sairaalan mukana paljon henkilökuntaa, ja Basecamp on suunniteltu tällaisia tilanteita varten.

Kohdemaan Punaisen Ristin paikallistuntemus helpottavat ja edesauttavat nopean toiminnan yksiköiden toimintaa alueella. (Suomen Punainen Risti 2012.) Paikalliset tuntevat parhaiten autettavien avun tarpeen ja ovat tietoisia mahdollisista kulttuurieroista ja tavoista. Oman maansa asiantuntijoina he ovat perillä nykytilanteesta sekä menneisyydestä. Heillä on todenmukaiset käsitykset, mikä on tarpeellista ja kestävää tulevaisuutta ajatellen.

Nopean toiminnan yksikkötyyppejä SPR:llä oli vuoteen 2011 mennessä mm. yleissairaala, kirurginen sairaala, terveysasema, liikkuva terveysasema, avun jakelu, tieto- ja viestiliikenne ja hätämajoitusleiri sekä logistiikkayksikkö. Suunnitteilla ja valmisteilla ovat vesi- ja sanitaatioyksikkö sekä evakuoitisairaala. (Suomen Punainen Risti 2015). Lähetettävä yksikkö voi olla myös yhdistelmä edellä mainittuja. Ensisijaisesti kenttäkeittiö tullaan lähettämään kenttäsairaalan mukana kohdemaahan.

### 3.1 Ruokatuotannon prosessit

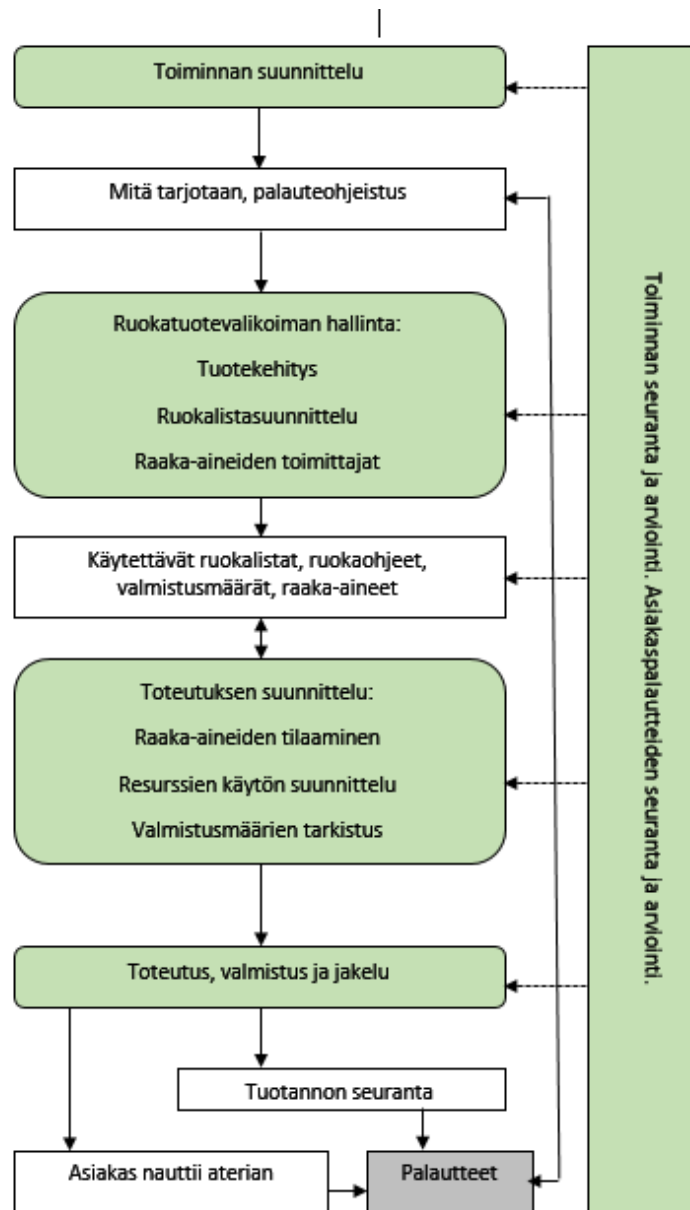
Suomen Punaisella Ristillä ei ole kenttäkeittiön ruokapalvelutoimintaa ennestään, eikä näin ollen ole olemassa kuvausta ruokatuotantoprosessista. Tässä kappaleessa kerrotaan ruokatuotannon prosessista lyhyesti ja sen merkityksestä sekä roolista liittyen ruokalistasuunnitteluun yleisellä tasolla.

#### Prosessikuvaus

Prosessilla tarkoitetaan Laamasen ja Tinnilän (2009, 121) mukaan joukkoa toisiinsa liittyviä toimintoja ja niiden toteuttamiseen tarvittavia resursseja. Mitä tahansa toimintoa voidaan kuvata prosessin avulla, mutta tärkeimpiä ovat ne prosessit, jotka saavat organisaation ja sen toiminnot menestymään. Prosessikuvauksella Martinsuo ja Blomqvist (2010) puolestaan tarkoittavat tehtäviä ja niihin liittyvien materiaalivirtojen tunnistamista sekä kuvaamista, jossa tunnitetaan alku- ja loppukohdat.

Ruokatuotanto (kuva 4) pitää sisällään ruuan valmistuksen suunnittelun, toteutuksen ja seurannan prosesseja. Suunnittelijoilla on oltava käsitys tällaisesta prosessista ja sen merkityksestä ruokatuotannossa. Prosessin kuvaaminen auttaa jäsentämään suunnittelun ja toiminnan hahmottamista. Blomqvist ja Martinsuo (2010, 3 - 4) korostavat sitä, että prosessin sisältö vaikuttaa prosessin mallintamiseen.

Mikäli prosessin kuvaukseen liittyy epävarmuutta, kuvausta ei kannata tehdä liian tarkaksi.



Kuvio 4. Ruokatuotantoprosessi (Lampi, Laurila ja Pekkala 2009, 18).

Ruokatuotannossa kuvattuja prosesseja tehdään samanaikaisesti ja päällekkäin. Selkeyden vuoksi kuvauksen tarkkuutta kannattaa miettiä myös, jos sen sisältämiä prosesseja joudutaan olosuhteista riippuen muuttamaan useasti. (Mts. 18.)

On selvää, että prosessin kuvaukset muuttuvat sitä mukaa, kun kokemuksia kenttäkeittiön toiminnasta alkaa kertymään ja löydetään joustava tapa toimia. Tämän jälkeen kuvauksia voidaan muokata ja päivittää tarkoitusta vastaaviksi. Prosessin kuvausta voidaan käyttää suunnittelutyössä, jolla kuvataan SPR:n kenttäkeittiön omaa ruokatuotantoa.

### **Toiminnan suunnittelu**

Toiminnan suunnittelu tai toiminnallinen suunnittelu, on Taskisen (2007, 21) mukaan tavoitteiden ja linjausten asettamista. Ne tarkoittavat Lammen, Laurilan ja Pekkalan (2009) mukaan organisaation johdon päätöksiä, jotka ohjaavat suunnittelua, toteutusta ja seurantaa. SPR:n ruokatuotannon kokonaissuunnittelussa se tarkoittaa esimerkiksi keskittymistä nopeasti toteutettavaan osto- ja hankintatoimintaan. Tällöin suunnitellaan ja sovitaan etukäteen mm. toimittajien kanssa menettelyistä, jotta voidaan hankkia oikeanlaiset materiaalit ja resurssit kenttäkeittiön toimintaa varten katastrofin sattuessa (Amanor 2015). Toiminnan suunnittelua tai kokonaissuunnittelua voisikin kutsua strategiaksi, jonka tarkoituksena on luoda toimiva kenttäkeittiö, ruokatuotanto ja toimintatavat, jotka mahdollistavat nopean lähdön kohdemaahan.

Toiminnallinen suunnittelu tehdään lähes poikkeuksetta ammattikeittiöille, jotka sijaitsevat fyysisissä, pysyvissä tiloissa ja rakennuksissa. Partasen (2003) mukaan toimivat tilat syntyvät yhteistyössä rakennuttajien, käyttäjien ja keittiösuunnittelijoiden kanssa. SPR:n kenttäkeittiössä tilojen suunnittelu tapahtuu lopullisesti vasta paikan päällä, saatavilla olevista materiaaleista. Amanorin (2015) mukaan Suomesta pyritään kuljettamaan vain välttämätön ruuanvalmistuksen ja jakelun kannalta. Toiminnallinen suunnittelu ja ruokalistasuunnittelu tehdään yhtäaikaaisesti. Käytännössä se tapahtuu siten, että listaa suunnitellessa samalla mietitään, miten ja millaisissa oloissa se toteutetaan.

### **Ruokatuotevalikoiman hallinta ja kehittäminen**

Hallinnalla tarkoitetaan Lammen ym. (2009, 19) mukaan ruokalistasuunnittelua, tuotekehitystä, tavarantoimittajien kilpailutusta ja raaka-aineiden hankintaa. Kehittämisen tarkoituksena on luoda uusia ruokaohjeita ja -tuotteita asiakkaille.

Kehittämisen tuloksena Taskisen (2007, 33) mukaan, saadaan valmistukseen ja tarjoi-  
luun liittyvää tietoa raaka-aineiden, käyttömäärien ja ohjeiden muodossa. Kehittä-  
misprosessissa voidaan myös rajata, muuttaa ja muokata valmistukseen tarvittavia  
raaka-aineita ja ohjeita. Kehittäminen on jatkuva prosessi, jota tapahtuu suunnittelu-  
ja valmistusvaiheessa. Tätä on perinteisesti edeltänyt asiakkaiden mieltymysten sel-  
vittäminen (Mts. 34).

SPR:n kenttägeittien ruokalistasuunnittelussa ei asiakkaiden mieltymyksiä ole voitu  
etukäteen todeta. Tästä syystä suunnittelu lähteekin tässä opinnäytetyössä ruokalis-  
tasuunnitteluun vaikuttavista tekijöistä.

### **3.2 Ruokalistasuunnittelu**

Ruokalistasuunnittelu on ruokatuotevalikoiman kokoamista asiakasta varten. Listoilla  
voi olla kokonaisen päivän kaikki ateriat tai yhden päivän yksi ateria. Ruokalista on  
myös informaation lähde sekä asiakkaalle että ruokatuotannolle. Jälkimmäisen ruo-  
kalista on informatiivisempi ja sisältää yksityiskohtaista tietoa esim. raaka-aineiden  
laadusta, tuotemerkistä tai annosmääristä (Taskinen 2007, 24 - 28.) Näin ollen se on  
myös apuväline valvonnassa, seurannassa arvioitaessa kustannuksia ja  
ravintoainesisältöä (Suominen 2000, 5).

Perinteisesti ruokalistan suunnitteluprosessi lähtee asiakkaiden tarpeista, liikeideasta  
ja ajatuksesta miksi ruokapalveluja tuottava yritys on olemassa. Suuntaa ruokalistan  
suunnitteluun antavat yrityksen toiminta-ajatus, asiakkaiden mieltymykset, tarpeet ja  
vaatimukset. Suominen (2000) mukaan ruokalista on ammattikeittiön keskipiste ja  
ohjaa siten keittiön muita toimintoja. Kuka tai mikä instanssi ammattikeittiön omis-  
taa, määrittää myös sen ruokalistasuunnittelua ja tuotantoa sekä toimintatapoja.

Hayesin, Millerin ja Ninemeierin (2012, 88) mukaan ruokalistat ovat tärkeitä siksi,  
että ne toteuttavat ja toimeenpaneavat koko ruokatuotannon ja  
markkinointisuunnitelman. Ne ovat pohjana myös taloudelliselle suunnittelulle ja  
ohjaavat jokapäiväistä työskentelyä yrityksessä. Heidän mukaan  
ruokalistasuunnittelu on informaatiota tuottava prosessi, jonka suunnitteluryhmä  
muodostaa asiakkaitaan varten tarjolla olevista raaka-aineista (Mts.302).



Ruokalistasuunnittelu voi koskea vain yhtä keittiötä tai useampaa ammattikeittiötä. Tällöin puhutaan keskitetystä ruokalistasuunnittelusta. Keskitetyssä suunnittelussa valmiit listat levitetään ja jaetaan useamman keittiön kanssa, jolloin kustannukset jäävät pienemmiksi. (Lampi ym. 2009, 19.)

Ammattitaidon merkitys tulee esille, kun ruokalistaa katsotaan jo suunnitteluvaiheessa osana organisaatiota ja sen missiota. Ruokalistojen suunnittelussa Taskisen (2007, 26) mukaan tarvitaan tietoja, jotka liittyvät toimintaa ohjaaviin tekijöihin, suunnittelutyöhön, raaka-aineiden käyttöön ja palautteisiin. Kokemus ja ammattitaito ovat tärkeässä roolissa varsinkin silloin, kun suunnitellaan ruokalistoja aloittavalle ammattikeittiölle ensimmäistä kertaa, eli aloitetaan tyhjältä pöydältä.

### **Kuka suunnittelee ruokalistan?**

Ruokalistan suunnittelu on useimmiten tiimityötä riippuen sen laajuudesta sekä yrityksen toiminnan laadusta. Toiminnan onnistumisen perusta on suunnittelijoiden ammattitaito, osaaminen, tiedon jakaminen ja yhteinen näkemys siitä, mitä ollaan tekemässä. Kokemuksen merkitys tulee esille, kun suunnittelussa olevia tietoja voidaan tarkastella ja tutkia peilaten niitä aikaisempiin kokemuksiin (Taskinen 2007, 25).

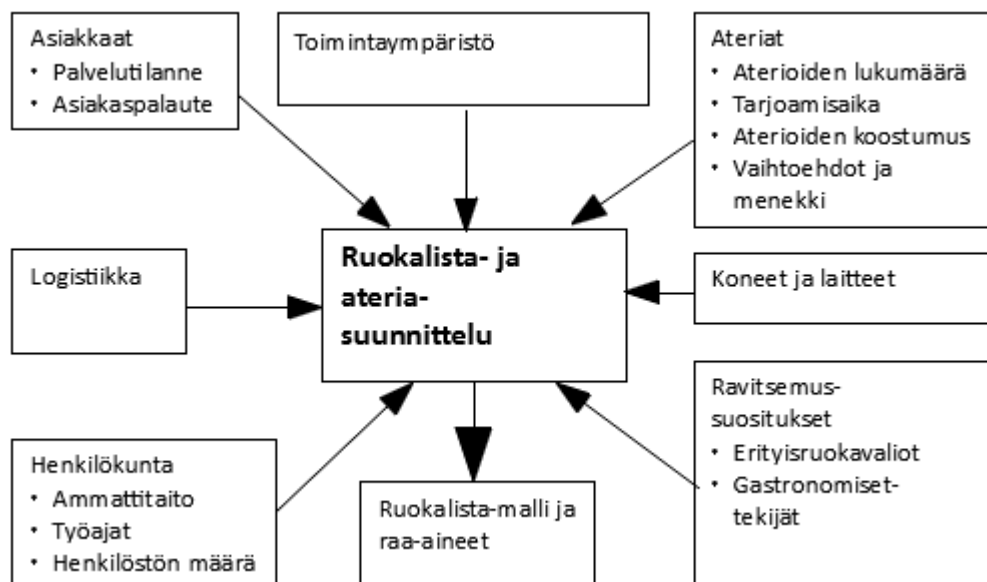
Tiimissä voi olla asiantuntijoita muista ammattialoista kuin ruokapalvelusta esimerkiksi logistiikasta. Logistiikka pystyy varmistamaan ja takaamaan resurssivirrat ammattikeittiön ja yhteistyökumppaneiden välillä. Apuna voidaan käyttää myös toimittajien asiantuntemusta raaka-aineista, niiden saatavuudesta ja sopivuudesta ruokatuotantoon. (Kerttula 2015).

Ruokalistan suunnitteleminen voi olla alkuunpanija usealle uudelle tekijälle ruokapalveluja tuottavassa yrityksessä. Se voi kertoa ja antaa haastetta esim. hankintaosastolle uusista kustannustehokkaammista tuotteista. Se voi myös haastaa raaka-aineiden valmistajat kehittämään uusia tuotteita tarkoituksenmukaisemmiksi. Se voi innostaa organisaation johtoa kehittämään lisäkoulutusta ja tätä kautta vahvistamaan koko organisaation toimivuutta.

## 4 Tulosten esittäminen ruokalistasuunnitteluun vaikuttavien tekijöiden kautta

Ruokalistasuunnittelussa mukaan otetaan huomioon ne tekijät, jotka vaikuttavat ruokalistan suunnitteluun ja sen muodostumiseen (Suominen 2000, 5). SPR:n näkökulmasta alla olevaan kuvaan on lisätty keittiön toimintaympäristön ja logistiikan vaikutuksia. Haastavimmassa tapauksessa kenttäkeittiön henkilökunta ei tiedä etukäteen millainen tuleva työympäristö on ja mitkä ovat sen resurssit (Amanor 2015).

Tästä syystä SPR:n ruokalistasuunnitteluun vaikuttavien tekijöiden selvittäminen etukäteen on erityisen tärkeää. Seuraavaa kuviota on hieman sovellettu ja mukailtu alkuperäisestä SPR:n kenttäkeittiötä varten.



Kuvio 5. Ruokalistasuunnitteluun vaikuttavia tekijöitä (Mukailtu kuvio. Lampi, Laurila ja Pekkala 2009, 26).

### Toimintaympäristö

Kenttäkeittiön toimintaympäristö on vaativa ja haasteellinen verrattuna normaaliin ammattikeittiöön. On muistettava, että kenttäkeittiö on osa kansainvälisen Punaisen Ristin avustusoperaatiota ja siellä työskennellään järjestön periaatteiden mukaisesti. Ruokalistasuunnittelussa on huomioitava organisaation yhteiset toimintatavat ja -

mallit. Suunnittelijoiden on tunnettava organisaation resurssit ja toimintaympäristö, jotka on otettava huomioon suunnitellessa ruokalistaa.

Tähän vaikuttavat Punaisen Ristin avustusoperaation kohteena oleva maa, sen kulttuuri, tavat ja tilanne. Toimintaympäristöä muokkaavat myös paikallinen kulttuuri, sen arvot ja asenteet. On otettava huomioon myös uskonnon tai uskontojen vaikutukset ruokalistasuunnitteluun. Ruoka on osa ihmisen identiteettiä ja osaltaan määrittelee kuulumisen johonkin ryhmään (Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2014).

Kenttäkeittiön ruokalistasuunnittelussa kohdemaan uskonto vaikuttaa esimerkiksi raaka-aineiden saatavuuteen. Sitä voi määritellä säännöt, jotka koskevat mitä lihaa on lupa käyttää ruuanvalmistuksessa. Säännöt voivat myös kertoa, miten ja milloin lihaksi käytettävä eläin tulee teurastaa. (Amanor 2015.) Meillä esimerkiksi karjalampaistissa on totuttu käyttämään sekä porsaan- että naudanlihaa. Ruokalistaa suunnitellessa tämä on otettava huomioon siten, että reseptiikasta tulee tehdä helposti muokattava kohdemaan tapoja ja kulttuuria ajatellen. Raaka-aineiden tulee olla helposti vaihdettavissa ilman, että koko ruokaohje pitäisi vaihtaa toiseen tai muuttaa kokonaan.

Organisaation toimintatapa tulee esiin, kun lähtö kohdemaahan on käsillä. Lähtö tapahtuu nopeasti, tuntien tai muutaman vuorokauden sisällä avunpyynnöstä ja kaiken pitää olla etukäteen suunniteltu. Ruokalistaan sisältyvien raaka-aineiden hankinta tulee tapahtua hyvin nopeasti. Tässä vaiheessa ei enää suunnitella vaan toimitaan suunnitelman mukaan.

Toimiakseen kenttäkeittiö on ensin pystytettävä, kalustettava, turvattava veden ja sähkön saanti. Kaikki tämä vaikuttaa ruokalistasuunnitteluun, esim. ruuan valmistamista ei voida heti aloittaa, niinpä henkilökunnan ruokailu on järjestettävä aluksi toisella tavalla. Tätä varten on hankittu kuivaruoka-annoksia (liite 2), joihin lisätään kuuma vesi.



Kuvio 6. Kenttäsairaala ja punaisella rajattu Saksan sekä Suomen yhteinen Basecamp Haitissa 2010. (Suomen Punainen Risti 2015).

Yllä olevassa kuvassa kenttäsairaalaan kuuluva kenttäkeittiö ja siihen kuuluvat tilat on rajattu punaisella. Toimintaa voidaan suorittaa hyvin alkeellisissa ja haastavissa oloissa, pienillä resursseilla ja aluksi hyvin suppealla raaka-ainevarastolla. Olojen normalisoituessa voi resurssien täydentäminen, hankkiminen ja ylläpitäminen helpottua.

Toiminta- ja palveluympäristöä voidaan muokata normaalissa kaupallisessa ja julkisessa ammattikeittiössä erilaisin keinoin. Se voidaan tehdä muuttamalla tai vaihtamalla työskentelytiloja, henkilökuntaa, koneita ja laitteita tai luomalla uusia visuaalisia ärsykeitä esim. opasteilla, kylteillä tai valaistuksella. Myös äänimaailmaa tai jopa tuoksua voidaan muokata useasti ja milloin tahansa. (Tuulanniemi 2011, 102.)

Kenttäkeittiöön verrattaessa toimintaympäristön muokkaaminen hyvin rajallista, ellei olematonta. Toiminnan turvaamiseksi ja kustannusten kurissa pitämiseksi tarvitaan vain kaikkein välttämättömimmät materiaalit ja resurssit. Niitä ovat mm. tilat, koneet ja laitteet, raaka-aineet ja työntekijät.

### **Asiakkaat**

Asiakkaan näkökulmasta kenttäkeittiöllä on suuri vaikutus työntekijöiden viihtyvyyteen operaation aikana. Keittiön tehtävä on poistaa nälkä ja jano tutusti ja turvallisesti niin, että asiakkaat pysyvät työkyntoisinä. Ruokailutuokio katkaisee raskaan ja

vaativan työn hetkeksi tarjoten piristävän hetken työkavereiden kesken. On mukava istahtaa valmiiseen pöytään.

*Vaikutukset ovat isot, koska ihmiset tarvitsevat huoltoa, että jaksavat tehdä työtä. Se on tosi tärkeää, että he saavat hyvää, terveellistä ja turvallista ruokaa. Ihmisten kuitenkin pitää tankata, on pakko pitää tauko ja syödä niin jaksat auttaa muita.*

Kenttäkeittiö on muutakin kuin asiakkaan perustarpeiden tyydyttäjä. Sen asiakkaat ovat tärkeässä roolissa. He ovat palvelun loppukäyttäjiä, jotka vaikuttavat ruokalistasuunnitteluun, ennen listan toteuttamista ja sen jälkeen.

Ruokalistasuunnittelu ja sen prosessit ovat turhia, jos asiakkaan näkökulma jää pois. Suunnittelu vaiheessa on otettava selvää asiakkaiden työskentely-ympäristöstä. Ruokalistaan vaikuttavat esimerkiksi: Kuinka rasittavaa työ fyysisesti on, montako ateriaa tulee tarjota päivän tai vuorokauden aikana ja millaisessa ilmastossa työskennellään. Kuuntelemalla ja pyytämällä palautetta sekä kirjaamalla ne ylös, voidaan myös kehittää ruokalistaa tulevaisuudessa. Näin asiakas osallistuu itse ruokatuotantopalvelujen kehittämiseen.

### **Logistiikka**

Logistiikan tarkoitus on varmistaa ja toteuttaa avustustoiminnassa tarvittavien materiaalien nopea perille pääsy. Ruokalistalla olevat raaka-aineet vaikuttavat logistiikkaan. On mietittävä, miten ja millaisissa erissä raaka-aineet kuljetetaan Suomesta kohdemaahan, jotta ruuan turvallisuus ja hyvä käytettävyys säilyvät koko ruokatuotantoprosessin ajan. Siksi on tärkeää, että suunnittelussa on mukana logistiikan asiantuntijoita.

Logistiikka on mukana alusta alkaen ruokalistasuunnittelussa. Pakkausmateriaaleja, ja -kokoja on mietittävä yhdessä tavarantoimittajien kanssa. Nämä seikat vaikuttavat siihen, että tavarat voidaan toimittaa perille lentorahdin lisäksi usealla eri tavalla. Mikäli kuljetuskalustoa ei ole tai se on soveltumaton kuljetukseen huonojen teiden vuoksi, avustustilanteessa voidaan käyttää paikallisia kantajina tai käyttää eläimiä apuna esim. norsuja, kameleita tai aaseja. (Amanor 2015.)

## **Koneet ja laitteet**

Katastrofissa valmiiksi haavoittunut ympäristö ei kaipaa lisärasitteita. (Amanor 2015). Kenttäkeittiössä tarvittavien koneiden, laitteiden, kalusteiden ja resurssien tulee raitistaa mahdollisimman vähän ympäristöä. Toisin sanoen, kuljetuksissa käytettävien pakkausmateriaalien olisi hyvä olla uusiokäyttöön sopivia. Vaihtolavoja ja kannellisia kuljetuslaatikoita voi muun muassa käyttää raaka-aineiden säilytykseen ja varastointiin.

Toimintaympäristö ja sen mahdolliset rajoitukset, kuten sähkön ja veden jatkuva saanti vaikuttavat koneiden ja laitteiden käyttöön. Tarkoitus on tuottaa ruokaa yksinkertaisilla menetelmillä ja turha hienosäätö on jätettävä pois. On otettava huomioon myös, miten tuotantovälineet pidetään kunnossa, mitä tehdään, jos laitteisiin tulee vikoja tai ne hajoavat.

Kylmälaitteiden rajallisuus vaikuttaa esimerkiksi maitotuotteiden käyttöön ruoanvalmistuksessa. Niitä käytetäänkin hyvin vähän tai ei ollenkaan kenttäkeittiön ruoanvalmistuksessa ulkomailla (Venhomaa 2015).

## **Henkilökunta**

Kansainväliset avustustyöntekijät valitaan SPR:n henkilöstöreservistä. Reserviin pääsee, kun on suorittanut SPR:n järjestämän viikon mittaisen englannin kielisen peruskurssin. Työkutsu voi tulla milloin vain ja minne tahansa. Avustustyöntekijän eli delegaatin perusedellytyksiä ovat esim. työtehtäviä vastaava peruskoulutus mutta korkeakoulutuksesta on etua useissa tehtävissä. Vähintään kolmen vuoden työkokemus, sopeutumiskykyinen monikulttuurisiin ja arvaamattomiin oloihin sekä hyvä terveys. Delegaattien ikähaitari on laaja, 25 - 65 vuotta. Nuorisolle 18 - 28 vuotiaille, on oma nuorisodelegaattikurssi. (Suomen Punainen Risti 2015.)

Henkilökunnan ammattitaidolla on suuri merkitys viihtyvyyteen, palveluympäristön luomiseen ja tietysti ruokatuotantoon. Ammattikeittiöissä työntekijät ovat yleensä keittiön puolella piilossa asiakkailta, mutta kenttäkeittiössä tilanne on aivan päinvastainen. Henkilökunnalta siis vaaditaan enemmän sosiaalisia taitoja, kykyä soveltaa

osaamistaan muuttuvassa ja erilaisessa ympäristössä. Esimerkiksi suullisen ja kirjallisen kielitaidon on oltava hyvä, että työ ja sen ohjaaminen sujuvat monikulttuurisessa ympäristössä.

Paikalliset työntekijät ovat osa henkilöstöä. Heidän osallistuminen ja asiantuntemus ovat erittäin tärkeitä. He tuntevat paikalliset raaka-aineet, toimittajat, hankinta- ja toimitustavat. Heidän työpanos helpottaa, tehostaa ja rikastuttaa kenttäkeittiön toimintaa.

### **Ravitsemussuositukset ja aterioiden koostumus**

Suomalaisten ravitsemussuositusten perustana ovat pohjoismaiset ravitsemussuositukset. Tavoitteena on ravitsemus- ja terveysongelmien ratkominen sekä väestön terveyden parantaminen parantaa väestön terveyttä suositusten avulla. Suositukseen perustuva suunnittelu pitää sisällään ruoka- ja ravintoainesuosituksia. Samalla on otettu huomioon pohjoinen ruoka- ja tapakulttuuri. Yhteispohjoismaiset ravitsemussuositukset ovat tarkoitettu terveille, kohtuullisesti liikkuville ihmisille. (Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2014, 8).

Ruokasuositukset ovat ohjeita ja kannanottoja, jotka koskevat eri ruoka-aineryhmiä esim. liha, maitotuotteet ja täysjyväviljavalmisteita. Riittävän ruokavalion voi koostaa muistakin ruoka-aineista ja elintarvikkeista. Ravintoainesuositukset taas tarkoittavat energian, energiaravintoaineiden, vitamiinien ja kivennäisaineiden saantisuosituksia. Yhdessä ruokasuositukset ja ravintoainesuositukset muodostavat riittävän ruokavalion, jossa kokonaisuus ratkaisee, ei yksittäiset raaka-aineet. Suositusten mukaan tasapainoinen ja monipuolinen ruokavalio kattaa pääsääntöisesti kaiken tarvitsemamme. (Mts. 8-12.)

SPR:n ruokalistasuunnittelussa huomioidaan Suomessa annettuja suosituksia joukkoruokailusta. Joukkoruokailulla tarkoitetaan järjestettyä ruokapalvelua, ruokailua, joka tapahtuu kodin ulkopuolella. Sitä tarjoavat ja valmistavat ammattihenkilöt päiväkoodeissa, kouluissa, työpaikoilla, sairaaloissa, varuskunnissa ja muissa ruokaa tarjoavissa laitoksissa. (Sosiaali- ja terveysministeriö 2010, 14 - 24.) Näin ollen kenttäkeittiö voidaan rinnastaa edellä mainittuihin. On kuitenkin muistettava, että asiakaskunta on kansainvälistä ja ruokasuositukset voivat vaihdella eri maissa tai niitä ei

edes välttämättä ole olemassa. Vaativissa oloissa tärkeintä on pysyä terveenä ja työ-  
kuntoisena.

Saatavuuden ollessa heikkoa tai olematonta tuoresalaatit ja -lisäkkeet jäävät pois  
ruoka-annoksista. Tällöin annoskoko on erilainen mihin normaalisti laitos- tai henki-  
löstöruokailussa on totuttu. Annoskoon määrittää Lammen ym. (2009, 50) mukaan  
ravintolan ja keittiön toiminta- ja liikeidea. Kenttäkeittiön ruokalistasuunnittelussa  
annoskokoa ja koostumusta määrittää asiakkaiden ravinnon tarve, saatavuus ja käy-  
tössä olevat raaka-aineet.

### **Ruokalistamalli**

Ruokalistasuunnittelu ja ruokalistamallin tai -rungon, löytäminen voivat olla vaivalloi-  
nen ja aikaa vievä prosessi, ellei sitä tehdä järjestelmällisesti. Kaiken kaikkiaan ruoka-  
lista on suunniteltava huolellisesti ja mietittävä sen toteuttamista kenttäoloissa. Asi-  
akkaiden tarpeet on otettava huomioon ja ymmärrettävä. On myös varauduttava  
etukäteen arvioimaan ruokatuotantoprosessia asiakkaiden ja ruuanvalmistajien nä-  
kökulmasta (Payne-Palacio ja Theis 2012, 125). SPR:n näkökulmasta on otettava huo-  
mioon myös logistiikan resurssit ja vaatimukset. Ruokalistamallin tulee olla helposti  
muokattavissa, sen mukaan missä maassa operaatio toteutetaan.

Ruokalistasuunnittelussa malleina voidaan käyttää jo olemassa olevia malleja, jotka  
pohjautuvat joukkoruokailuun ja vakoituihin resepteihin. Tämä helpottaa työtaakkaa  
siten, että ruokaohjeita ei tarvitse suunnitella alusta asti. Valmiiden vakioitujen mal-  
lien käyttö säästää aikaa ja vaivaa. Nämä mallit ovat yleensä ns. kiertäviä ruokalis-  
toja. Lampi ym. (2009, 23.) määrittelevät sen tavallisimmin esiintyvän kuuden viikon  
mittaisena suurkeittiöissä. Siinä ruokalajit vaihtelevat siten, että sama ruokalaji esiin-  
tyy vain yhden kerran kierron aikaan.

Ruokalistamallin tulee olla helposti toteutettavissa kenttäoloissa, sisältäen tarvittavat  
komponentit. Tämä asettaa SPR:n ruokalistansuunnittelulle haasteellisia vaatimuksia  
ravitsemuksellisuuden, raaka-aineiden, hankintojen, valmistuksen, logistiikan ja va-  
rastoinnin suhteen. Tästä syystä kenttäkeittiön ruokalista on periaatteessa malli ja  
sen muoto voi vaihdella kesken kierron. Saatavuus ja varastossa olevat raaka-aineet  
ratkaisevat, mitä voidaan valmistaa.



*...ei me voida suunnitella ruokalistaa viikko tai kaks eteenpäin. ...ne jotka ovat ensimmäisenä paikan päällä tekevät ruokalistasuunnitelun siellä (paikan päällä) ja katsovat mistä saadaan tuoreita raaka-aineita ja millaiset työntekijät tulee olemaan, onko siellä kokkeja? Siihen vaikuttavat monet seikat siellä.*

Ruokalistasuunnittelussa on oltava tilaa listan muokkaamiselle ja luovuudelle, kun ollaan paikan päällä kohdemaassa.

### **Raaka-aineet ja vesi**

Tavanomaiset raaka-aineet eivät välttämättä sovi kenttäkeittiön ruokalistasuunnitelun raaka-aineiksi, esim. maitotuotteet ja kananmunat. Tähän vaikuttavat toimintaympäristön asettamat vaatimukset, kuten ilmasto, paikallinen kulttuuri, paikallisen henkilöstön ammattitaito, keittiölaitteiden ja varastotilojen käyttökapasiteetti. (Amanor 2015.)

Puhtaan veden saatavuus ja sen puhtaudesta huolehtiminen on ensisijaisen tärkeää. Aina puhdas ja juomakelpoinen vesi ei ole itsestäänselvyys. Usein sen puhtaus varmistetaan vesiyskikön avulla. Sen tehtävänä on puhdistaa saastunut pintavesi juomakelpoiseksi. Vesi puhdistetaan suodattamalla se hiekan ja kivihiilen läpi. Sen jälkeen lisätään klooria viimeisten epäpuhtauksien poistamiseksi. Kenttäkeittiössä käytetään myös klooritabletteja tuorekasvisten ja -juureksien puhdistamiseksi.

Suomesta voidaan kuljettaa säilykelihaa ja -kalaa kenttäkeittiön tarpeisiin. Pakastettuja tuotteita voidaan käyttää myös, kunhan varmistetaan kylmäketjun katkeamattomuus. On kuitenkin varauduttava siihen, että tuoreen lihan ja kalan saatavuus paikallisesti voi olla vaikeaa tai olematonta, erityisesti ensimmäisten viikkojen aikana. Ongelmaksi voi myös muodostua paikallisen lihatuotteiden tuoreus ja turvallisuus. Amanorin (2015) mukaan varmin tapa vakuuttua tuoreudesta on päästä seuraamaan teurastusta tai esim. kerätä kananmunat itse kanojen kasvattajalta.

Paikallinen kulttuuri vaikuttaa myös raaka-aineisiin. On ennakoitava esimerkiksi, minkä eläimen lihaa paikalliset käyttävät ravintona. Se puolestaan vaikuttaa suoraan ruokalistaan, reseptiikkaan ja ohjeisiin. Ruokalistasuunnittelussa on huomioitava

raaka-aineiden helppo korvattavuus tai vaihtaminen. SPR:n kenttäkeittiön ruokalistan raaka-aineita tilaavat logistiikan ja hankinnan ammattilaiset. Siksi ruokalistan, raaka-aineiden ja ruokaohjeiden on oltava helposti ymmärrettävissä.

Olosuhteet ja raaka-aineiden säilyvyys vaikuttavat siihen, että salaatit ja muut vihanekset aterioiden lisäkkeinä voivat olla mahdottomuus. Suunnitteluvaiheessa on otettava selville, miten puuttuvat raaka-aineet voidaan korvata. Korvaavuus ei saa kuitenkaan heikentää ravinnon saantia, ravitsemuksellisuutta tai ruuan turvallisuutta asiakkaan näkökulmasta. Tämä merkitsee kasvikunnan tuotteiden lisäämistä, erityisesti proteiinipitoisten kasvien ottamista listalle ja kovien eläinrasvojen korvaamista pehmeillä rasvoilla, kuten kasviöljyillä.

Tuoreita kasviksia ja juureksia voi kenttäkeittiössä korvata esimerkiksi kuivatuilla raaka-aineilla. Kuivattujen kasvien käytöstä ammattikeittiöissä on vähän tutkittua ja testattua tietoa. Kuivaaminen on vanha säilömismenetelmä. Soinin (1994, 1) mukaan säilömistapaa käytetään Keski- ja Etelä Euroopassa sekä Yhdysvalloissa. Suomessa sitä käytetään hyvin vähän.

Ruokaohjeita varten on tiedettävä, miten kuivatut kasvikset soveltuvat käyttöön. Tietoa kuivattujen kasvien painosta ja tilavuudesta suhteessa tuoreisiin on huonosti saatavana. Parhain tapa on mitata ja punnita tuotteet ennen liotusta ja liotuksen jälkeen ominaisuuksien selville saamiseksi. Sen jälkeen tietoja voi käyttää ruokaohjeiden tekemiseen ja muokkaamiseen.

Taulukon 2 esimerkissä 3 dl kuumaa vettä keitettiin veden keittimellä ja kaadettiin aineiden päälle kannelliseen kattilaan. Liotusaika oli ensin 10 minuuttia ja sitten 15 minuuttia. Kypsymisen edetessä tuotetta maistettiin ja tarkasteltiin rakennetta. Mikäli tuote ei tuntunut tuoretta vastaavalta, kypsennys aikaa jatkettiin. Perunakuutiot vaativat noin 10 minuuttia pitemmän liotusajan kuin muut tuotteet. Tulokset on mitattu elektronisella vaa'alla  $\pm 2g$ .

Taulukko 2. Kuivattujen kasvien mittaustaulukko

Kuivattu aines	100g kuivattuna	1 dl kuivattuna	1 dl liotuksen jälkeen valutettuna
Porkkanasuikale	4,5 dl	21g	91 g
Perunakuutio	3 dl	27g	92g
Perunasuikale	4 dl	30 g	102g

Kuivaamisesta puhutaan silloin, kun lämpöä lisätään prosessin aikana niin, että kasvisolukoista vesi alkaa haihtua. Tällöin kemialliset ja mikrobiologiset reaktiot hidastuvat tai lakkaavat. Soinin (1994, 6) mukaan Meier (1985) mainitsee, että tuotteet kuivataan alle 10 % :n kosteuteen mikrobien kasvun estämiseksi, eli kosteutta haihdutetaan 85% - 95% tuotteesta. Suomalaisen Himangan Kasviskuivaamon (2015) mukaan kuivattuun suikaleperunaan tarvitaan 7 kiloa raakaperunaa ja kuivattuun punajuurin käytetään 10 kiloa tuoretta.

Kuivatuilla tuotteilla on hyötyjä verrattuna tuoretuotteisiin. Niiden paino ja tilavuus pienenevät. Sen ansiosta pakkaamiseen, kuljettamiseen ja varastointiin menee vähemmän materiaalia ja energiaa. Kuivatuotteita ei tarvitse kuljettaa tai säilyttää kylmässä, kuten tuoretuotteita. Tuote on käyttövalmis sellaisenaan ruuanvalmistuksessa, eikä hävikkiä ja jätettä synny.

### Toimittajien rooli ruokalistasuunnittelussa

Oli liikeidea mikä tahansa, hankintatoiminta on keskeinen yrityksen toimi. Van Weelen (2010, 8) mukaan hankintatoimi on niiden resurssien hallintaa, joilla mahdollistetaan yrityksen pyöriminen, ylläpitäminen ja johtaminen. Näiden resurssien turvaaminen on tehtävä parhailla mahdollisilla ehdoilla.

Kustannustehokkaassa toiminnassa saadaan aikaan resurssisäästöjä ja aikaa jää ydin-toiminnalle sekä asiakkaille. Kustannustehokkuus on rationaalista, tehokkaaksi suunniteltua toimintaa, joka sisältää esim. hankinnat, tilaukset, ostot ja laskutus -prosessit. Huonosti suunniteltu hankintatoimi mm. lisää varaston arvoa ja pidentää varastonkiertoa, mikä puolestaan voi lisätä hävikkiä.

SPR:n kenttäkeittiön ruokalistalla olevat tuotteet ovat riippuvaisia toimittajien tehokkuudesta ja ammattitaidosta, heidän tarjoamastaan tuotevalikoimasta sekä tuotteiden saatavuudesta. Toimittajilta vaaditaan luotettavuutta ja johdonmukaisuutta saatavuuden varmistamiseksi. Lisäksi halutaan rakentavaa ja kehittävää yhteistyötä, josta hyötyvät molemmat osapuolet.

SPR:n kaikki hankinnat lähtevät tarpeesta ja perustuvat järjestön hankintasääntöihin. Sääntöjä ohjaavat ja säätelevät Suomen laki, EU:n säädökset sekä Euroopan komission humanitaarisen avun ja pelastuspalveluiden osaston, ECHO:n, säännöt. (Suomen Punainen Risti 2015.) Hankinnoissa kiinnitetään huomioita erityisesti toimitusaikaan, nopeuteen, joustavuuteen, laatuun ja hintaan (Amanor 2015). Ruokalistasuunnittelun näkökulmasta tuotteiden ja raaka-aineiden on sovelluttava kentällä suoritettavaan ruokatuotantoon.

Kriisioloissa hankintasäännöt ja ohjeistukset hidastavat tavarantoimitusta. Sen vuoksi hankintoja koskevat neuvottelut ja keskustelut on käytävä etukäteen toimittajien kanssa. Toimituksiin liittyvät seikat, ongelmat ja epäkohdat tulee selvittää mahdollisimman tarkkaan etukäteen. Esimerkiksi äkilliset toimitusajat ja niiden muutokset saattavat aiheuttaa ongelmia tavarantoimittajille. Ei ole varmaa, että kaikilla toimittajilla on järjestelmä, joka takaa ympärivuorokautisen tavarantoimituksen kaikkina vuodenaikoina. (Kerttula 2015.)

Tilausvaiheessa, kriisitilanteen ollessa päällä, hankintoihin liittyvien ongelmien selvittämiseen ei ole aikaa. Kaiken on tapahduttava nopeasti avunsaamiseksi perille. Mikäli etukäteissuunnittelu jää puolivalmiiksi, se voi haitata koko hankintaprosessia ja näin hidastaa koko operaation toteutusta. Hyvän ennakkosuunnittelun ansiosta sopimuksille saadaan rakennettua peruspohja, jonka mukaan tilaukset tehdään ajallaan ja nopeasti. (Amanor 2015.)

## Toimittajien kartoitus

Kartoitettaessa toimittajia ja heidän tarjoamaansa, lähtökohtana ovat ruokalista-suunnittelussa tarvittavat raaka-aineet. Tuulaniemi (2011, 14) tarkoittaa tarjoamalla tuotteen ja siihen liittyvien palveluiden yhdistelmää. Ruokatuotannon näkökulmasta se tarkoittaa, että tilattavien raaka-aineiden lisäksi toimittaja pystyy tarjoamaan lisäpalveluita kuten: Vakioitua ja testattua reseptiikkaa, raaka-aineiden käyttötietoa tai jatkuvan tuotekehityksen tuomia uusia tuotteita ja palveluja.

SPR:n avustusoperaation aikana kenttäkeittiö voi joutua tilanteeseen, jossa paikallisten toimittajien tavat hoitaa asiakassuhteita ja hankintalogistiikka poikkeavat tutuista ja turvallisista suomalaisista tavoista. Tällöin on paikallisen Punaisen Ristin henkilökunnan osaaminen ja ammattitaito hankinnoissa kullannarvoista.

Markkinoiden kartoituksessa ruokalistan suunnittelijoiden ammattitaito ja kokemus ovat avainasemassa (Suominen, 2000). Suunniteltaessa SPR:n kenttäkeittiön ruokalista, on muistettava, että tarpeet voivat hyvinkin poiketa normaalista ammattikeittiöstä. Kenttäkeittiö on haastava ja erilainen vaatimuksiltaan, joten toimittajien on ymmärrettävä poikkeavan toimintaympäristön asettamat vaatimukset raaka-aineille. Tästä seuraa, että kriteerit ja tarpeet on tuotava ilmi toimittajaehdokkaille. Toimittajia kartoitettaessa on oltava rohkeutta vaatia sitä mitä keittiö tarvitsee. Parhaimmillaan se voi hyödyttää raaka-ainetoimittajaa kehittämään parempia tuotteita. (Suominen 2015.)

Toimittajista ja heidän tarjoomastaan saa paljon tietoa internetin välityksellä. SPR:llä on omat hankintasäännöt, toimintatavat ja toimittajakanavat. Sen lisäksi voidaan miettiä myös muita kartoitustapoja. Kenttäkeittiön raaka-ainetarpeet ovat haasteellisia, joten toimittajia on lähestyttävä henkilökohtaisesti esim. sähköpostilla ja henkilökohtaisilla tapaamisilla. Tapaamisessa toimittaja kartoittaa mahdollisen asiakkaan ongelman ja tarjoaa tähän ratkaisuja. Näin varmistetaan mm. saatavuus ja muodostetaan uusia asiakassuhteita. Samalla voidaan tarkemmin määritellä tarpeet, kriteerit, hankintasäännöt ja toimittajan tarjooman vastaukset niihin. (Kerttula 2015.)

Kartoituksen muita keinoja (Hayes ym. 2012, 204 - 206) ovat esim. saman alan ihmisten ja alalla toimivien toisten toimittajien suositukset, sekä heidän

käyttämiensä kontaktien hyväksikäyttö. He kehottavatkin miettimään millä perusteilla ja kriteereillä toimittajavalinnat tehdään. Lopullisen valinnan tavarantoimittajista kenttäkeittiötä varten tekee SPR:n logistiikkakeskus.

#### **4.1 Ruokatuotantojärjestelmä Jamix**

Jamix Oy:n tuotteet ovat tarkoitettu ammattikeittiöiden tarpeisiin. Yrityksen tarjoamilla ohjelmilla voidaan tehdä ja hallita reseptiikkaa sekä raaka-ainevarastoa. Sen avulla mm. ravintoainelaskelmat ja -vertailut saa helposti tulostettua. (Jamix Oy 2015.) Tämä edellyttää, että kaikki arvot on syötetty järjestelmään. Sähköisen ruokatuotantojärjestelmän avulla kaikkia ruokatuotantoon liittyviä prosesseja voidaan hallita yhden järjestelmän avulla.

Ammattikeittiöt ovat kasvaneet samoin niiden asiakasmäärät. Taskisen mukaan muutokset ammattikeittiöissä ovat tätä päivää. Ne näkyvät mm. keskitetyissä ja yhä monimutkaisemmissa toiminnoissa, kuten tuotannossa, ostoissa ja kuljetuksissa. Tämän vuoksi ammattikeittiöiden on pysyttävä muutosten mukana ja muutettava toimintamallejaan asiakkaiden tarpeita vastaaviksi. Sähköiset järjestelmät jotka palvelevat ruokatuotantoprosesseja, selkeyttävät ja helpottavat näitä toimintoja. (Taskinen 2008, 1.)

SPR:n kenttäkeittiön ruokalistasuunnittelussa on käytetty olemassa olevia elintarviketeollisuuden ohjeita ja Jyväskylän ammattikorkeakoulun Jamix ruokatuotanto-ohjelman tarjoamia ohjeita ruokalistamallia varten.

##### **Ruokaohjeet ja niiden vakiointi kenttäkeittiön tarpeisiin**

Hyvä ruokaohje on toimiva, selkeä ja helposti muunneltavissa asiakasmäärän mukaan pienemmäksi tai isommaksi. Uusia ohjeita saa alan kirjoista, julkaisuista tai aikakauslehdistä. Ohjeet sellaisenaan eivät sovellu kenttäkeittiön tarpeisiin. Niitä on suurennettava ja raaka-aineita muutettava tai vaihdettava sekä kappalemäärät ja vetomitat on muutettava painomitoiksi. Ammattikeittiöihin ruokaohjeita saa mm. elintarvikevalmistajien, myyjien ja tuottajien sivustoilta. Näillä sivustoilla ohjeet ovat suurimmaksi osaksi jo valmiiksi vakioitu ja testattu. Sivustojen ohjeita voi myös suurentaa ja annosmääriä muuttaa, jonka jälkeen ne on helppo viedä esim. Jamix-ohjelmaan.

Ruokaohjeiden muokkaaminen, vakiointi ja raaka-aineiden korvaaminen toisella on pitkä prosessi, jossa ohjetta tarkastellaan useiden tekijöiden kautta, esim. miltä ruoka tulee näyttämään ja maistumaan. On myös pohdittava ja ratkaistava, miten korvaavuus vaikuttaa työ- ja valmistusmenetelmiin. Samoin on mietittävä ruuan ravitsemuksellisuutta, säilyvyyttä, saatavuutta, turvallisuutta ja onko ohje helposti toteutettavissa muutoksen jälkeen. Yhden ohjeen on muututtava moneksi toimintaympäristön ja raaka-aineiden saatavuuden mukaan.

Vakioidut ruokaohjeet ovat kenttäkeittiön reseptiikan perusta. Vakiruokaohjeet tarkoittavat niitä ruokaohjeita, joita listalla tulisi olla. Ohjeiden vakiointi puolestaan merkitsee tuotteen kehittämistä ruokaohjetta uudistamalla keittiön ja sen asiakkaiden tarpeiden mukaisiksi. Vakioinnin lähtökohtana voi olla Lammen ym. (2009) mukaan keittiössä jo käytössä oleva ruokaohje tai eri lähteistä saatu ohje. Lähdetustainen ohje vaatii enemmän tarkastelua raaka-aineiden, annoskoon, valmistuksen ja kypsennyksen osalta. Vakioinnissa on kyse menetelmien löytämisestä, jotka sopivat suuriin määriin. Siinä otetaan huomioon realistisesti kaikki keittiössä käytettävät resurssit kuten, henkilökunta ja sen määrä, koneet, laitteet, astiat sekä käytettävissä oleva aika. (Mts. 125 - 126.)

Henkilökunnan on osattava muuttaa ohjeita keittiön tarpeisiin. Yleisesti käytetty tapa pienohjeen muuntamiseen Lammen ym. (2009, 74 - 75) mukaan on kertoimella tapahtuva suurentaminen. Siinä kerroin on laadittu pienohjeen valmiin ruokamäärän ja valmistettavan määrän avulla.

## Jauhelihakastike

- 1 sipuli
- 300 g naudan paistijauhelihaa
- 1 rkl vehnä jauhoja
- 1 tl paprikajauhetta
- ½ tl suolaa
- ripaus mustapippurirouhetta
- 1 tlk tomaattimurskaa
- 1 dl vettä
- 1-2 tl oreganoa
- 1 tl sokeria

- haluttu annoskoko = 150 g
- haluttu määrä (=kypsäpaino= kp)  
150 g x 100 hlöä = 15 kg
- kypsennyshävikki tässä => 5 %  
Kastikkeissa ja keitoissa  
haihtuneen nesteen tilalle  
lisätään tarvittaessa vettä
- kertoimen määrittäminen halutun  
määrän raakapainon mukaan  
=>  $100 \times \text{kp} : (100 - \text{kyps.häv.}\%)$   
=>  $100 \times 15 \text{ kg} : (100 - 5) = 15,8 \text{ kg}$   
(= raakapaino = rp))
- kertoimen määrittäminen  
= haluttu rp : pienohjeen rp  
=  $15,8 \text{ kg} : 0,980 \text{ kg} = 16,12$

## Työohje:

- Hienonna sipuli. Ruskista jauheliha ja sipuli pannulla. Lisää paprikajauhe, pippuri ja suola. Sekoita jauhot joukkoon.
- Lisää tomaattimurska, vesi ja oregano. Hauduta kastiketta noin 10 minuuttia kannen alla. Lisää sokeri ja tarkista maku.
- Tarjoile välittömästi keitetyn spagetin kanssa.

## Pienohje/ Jauhelihakastike

- 50 g <= 1 sipuli
- 400 g naudan jauhelihaa
- 30 g <= 3 rkl vehnä jauhoja
- 1 tl paprikajauhetta
- ½ tl suolaa
- ripaus mustapippurirouh.
- 400 g <= 1 tlk tomaattimurskaa
- 100 g <= 1 dl vettä
- 1-2 tl oreganoa
- 1 tl sokeria
- 980 g yhteensä

Kuvio 7. Suurentaminen kertoimen avulla (VirtuaaliAmk-verkosto 2015).

Sähköisten ohjelmien, kuten Jamixin avulla se onnistuu helposti ja nopeasti. Pelkäämään ohjelman avulla ei kuitenkaan saada toimivaa ohjetta. Ammatillaisen kokemus ja arviointitaito ovat avaintekijä silloin, kun rakennetaan uusia ohjeita. On tiedettävä ruokien rakentumisperiaatteet ja ainessuhteiden säännönmukaisuudet. (Mts. 34 - 35.) Tarvitaan myös uskallusta kokeilla uusia raaka-aineita, erilaisia työtapoja, raaka-aineyhdistelyn mielikuvitusta ja luovuutta. Vakioruokaohjeiden hyötyjä on laadun taseisuus valmistuskertojen välillä mittaamisen ja ennalta suunnittelun ansiosta. Vakiohjeisiin kuuluvat ateriat voidaan koota ravitsemussuosituksen mukaisiksi. (Mts. 128.) Kenttäkeittiössä juuri tämä tulee olemaan haasteellista, koskaan ei tiedä, että onko raaka-aineiden saatavuus taattu.



## 4.2 Ruokalistan koetastaus Barents 2015 -harjoituksissa

Suomi isännöi Levillä, Kittilässä 28.9. - 2.10.2015 kansainvälisiä pelastusharjoituksia Barentsin alueella. Alueen mailla on sopimus pelastuspalveluavun antamisesta ja vastaanottamisesta pohjoisilla alueilla.



Kuvio 8. Barentsin alue (Barentsinfo 2016).

Harjoitus järjestetään joka toinen vuosi jossakin jäsenmaassa. Harjoitukseen osallistui noin 1 000 ihmisen joukko, joka koostuu eri ammattikuntien vapaaehtoisista sekä pelastus- ja lääkintäalan ammattilaisista. Tarkoituksena on taata toiminta- ja yhteistyövalmius tositilanteissa.

SPR:n kenttäkeittiö valmisti ruokaa noin sadalle ihmiselle harjoitusten aikana tarjoten aamiaisen, lounaan ja päivällisen. Tarkoituksena oli testata SPR:n keittiökalustoa, ruuanvalmistusta ja kuivamuonitusta kentällä. Kenttäkeittiön ruokalistalla oli myös muutamia ruokia kenttäkeittiön kahden viikon ruokalistasuunnitelmasta (liite 1).

### **Suunnittelu ja omavalvonta kenttäkeittiössä**

Harjoitusten aikana tarjottavien aterioiden suunnittelu alkoi kesällä. Barents -harjoituksissa toteutettava ruokalista suunniteltiin yhteistyössä SPR:n Tehtaankadun am-

mattikeittiön henkilöstön ja logistiikasta vastaavan henkilön kanssa. Tiimin tapaamiset suunnitteluvaiheessa olivat SPR:n keskustoimiston henkilöstöravintolan tiloissa Helsingissä.

Ensimmäisessä tapaamisessa 16.6.2015 käytiin läpi pikaisesti ja yleisesti, mitä Barents-harjoituksissa tapahtuu. Seuraavaksi mietittiin, kuinka nopeasti SPR:n kenttäkeittiö saadaan toimintakuntoon. Telttä pitää kuljetuksen jälkeen pystyttää, varustaa asianmukaisesti ja saada sinne käyttövirta. Edellisestä huolehtii SPR:n Kalkun logistiikkayksikkö. Tiimi muodosti nopeasti yleiskuvan, millainen kenttäkeittiön toimintaympäristö ja sen olosuhteet ovat. Haasteita aiheuttavan muun muassa ulkona työskentely, vaihtelevat sääolot ja erilaiset ruuanvalmistusmenetelmät.

Tarjottavat ruuat ruokalistalle valittiin pääasiassa tämän opinnäytetyön pohjalta tehdystä ruokalistasta (liite 1). Ruokaohjeita, valmistusmenetelmiä ja työvaiheita käytiin läpi tapaamisessa. Ohjeiden muokkaukset tehtiin valmiiksi kesän aikana ennen seuraavaa tapaamista. Tapaamisessa mietittiin myös toimittajien kykyä ja tarjoomaa.

Tarkoituksena oli myös testata joitain erikoisempia raaka-aineita, kuten kylmävalmistettavaa perunasoseainesta, keitto-, kastike-, kiisseli- ja vanukasainesten ja munajauheen käyttöä esimerkiksi munakokkelissa ja makaronilaatikossa. Myös leipomista haluttiin testata kenttäoloissa. Lisäksi haluttiin käyttää retkiaterioita eli kuivamuonannoksia osana kenttäkeittiön ruokalistaa (liite 3).

### **Omavalvonta**

Omavalvonnalla tarkoitetaan suunnitelmaa, jolla riskiä aiheuttavat epävarmat tilanteet voidaan tunnistaa, ehkäistä ja poistaa ammattikeittiön ruokapalvelussa. Tavoitteena on ennaltaehkäistä ja reagoida kriittisiin työvaiheisiin ja asioihin nopeasti.

Omavalvontaa ohjaavat elintarvikelaki ja EU:n elintarvikelainsäädäntö, joita toimijoiden edellytetään noudattavan. (Hartonen 2013.)

Henkilökunnan on tarkoitus itse valvoa ja kehittää toimintaansa niin, että tavoiteltu palvelu toteutuu ja asiakasturvallisuus on taattu. Vaatimuksena on, että työntekijät kykenevät toteuttamaan omavalvontaa työssään ja ymmärtävät omavalvonnan periaatteet sekä merkityksen. (Mt.)

Kenttäkeittiön olosuhteet tekevät omavalvonnasta haastavampaa kuin normaalisti sisätiloissa oltaessa. On otettava huomioon jatkuva ulkoilmassa olo ja työskentely. Luonnon vaikutukset, esimerkiksi, tuuli, ilmankosteuden vaihtelut, kuumuus/ kylmyys, pöly ja vaihteleva valaistus. Itse kenttäkeittiön valmistustiloilla on erilaisia vaatimuksia. Kenttäkeitin on suojattava katteella/teltalla, joka suojaa sään vaihteluilta ja pölyltä. Sinne on järjestettävä riittävä puhtaan veden saanti ruuan valmistusta, astiahuoltoa ja käsien pesua varten. Etukäteen on mietittävä myös varastotilojen paikka, etäisyys keittiöstä ja varaston toimivuus. (Mts. 5 - 7.)

### Valmistus ja jakelu

Ateriat valmistettiin SPR:n liikuteltavassa kenttäkeittiössä.



Kuvio 9. SPR:n kenttäkeitin (Teuvan Keitintehdas Oy 2015).

Kenttäkeittimellä voidaan valmistaa kolme ateriaa päivässä 300 - 500 syöjälle, määrä riippuu ruokalistan monipuolisuudesta. Valmistusmenetelminä voidaan käyttää hauduttamista, höyryttämistä ja keittämistä. Varusteluun kuuluvat keittoastioiden lisäksi paistinpannu ja kiertoilmauuni. Kaikki mukana tulevat keittovälineet ovat ruostumattomasta terästä. Virranlähteeksi käyvät diesel, kerosiini, kaasu ja sähkö. (Teuvan Keitintehdas Oy 2015.) Tiimissä oli jäseniä, jotka olivat saaneet koulutuksen keittimen käyttöön.

Ruokien valmistus päivittäin aloitettiin aamulla noin kuuden aikaan, ja työt päättyivät noin 21.00 illalla. Ruuat valmistettiin pääsääntöisesti ruokalistan ja sen ohjeiden mukaan. Joitain ohjemuutoksia jouduttiin tekemään, esim. makaronilaatikon ja munakokkelin osalta. Vaikka ruokaohjeet ovat muokattuja ja vakioituja ohjeita ammatti-keittiöiden elintarvikevalmistajien sivuilta (IsoMitta ja ScanEgg), niiden tarkempi soveltaminen kenttäkeittiöön tapahtui vasta aidossa tilanteessa kentällä.



Kuvio 10. Makaronilaatikko. SPR:n kenttäkeittiö. Barents -harjoitus 2015.

Ylimääräistä tilaa keittiöteltassa ei ollut, joten työmenetelmät ja valmistustavat piti tarkastaa jokaisesta ohjeesta päivittäin tai edellisenä päivänä ja karsia mahdolliset ylimääräiset vaiheet. Kuvion 11 makaronilaatikko valmistettiin käyttäen kypsää jauhelihaa ja kuivattua sipulia jakamalla ne raajan makaronin kanssa vuokiin odottamaan liemen lisäämistä ja uuniin laittamista. Näin säästettiin aikaa jättämällä pois mm. makaronin kypsentäminen keittämällä, jauhelihan ruskistaminen ja sipulin käsittely. Liemessä käytettiin munajauhetta kananmunan sijasta.

Kenttäkeittiössä onnistuneen ruuan valmistamiseen ja jouhevaan työskentelyyn liittyy myös monia muita seikkoja esimerkiksi, miten puhtaan vedensaanti, astiahuolto ts. tiskaaminen ovat järjestetty, onko käytettävissä kuumaa vettä vai pitääkö se kuumentaa ensin astiahuoltoa varten.

Valmistuskeittiöstä ruoka kuljetettiin heti uunista ottamisen jälkeen lämpölaatikossa jakelupaikalle.



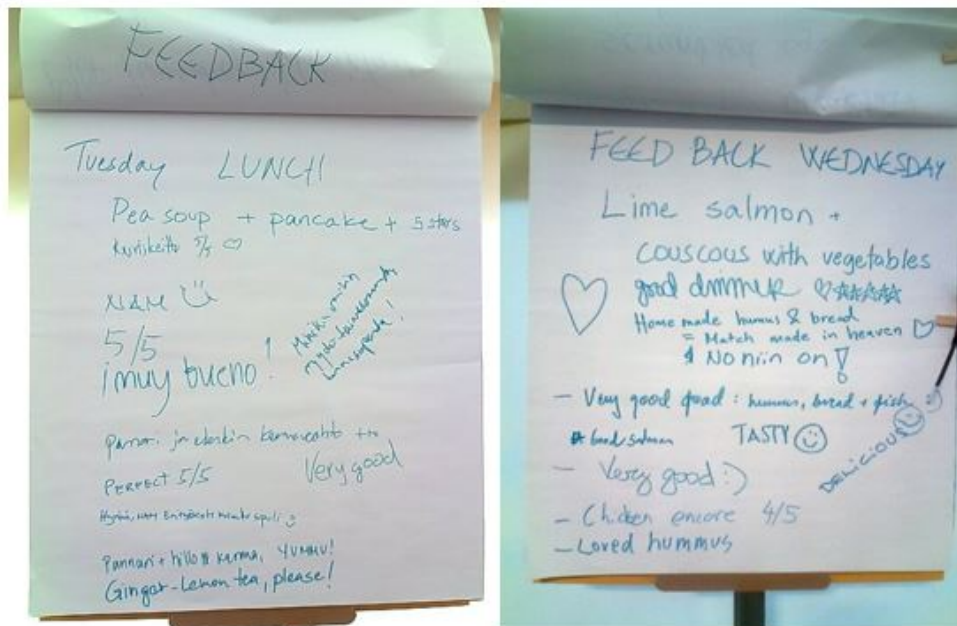
Kuvio 11. SPR:n kenttäkeittiön ruokailutila. Barents -harjoitus 2015.

Jakelupaikkana toimi iso teltta, jossa oli tilat asiakkaille ruokailua varten. Tiloissa oli myös keittiön kuiva-ainevarasto. Kenttäkeittiö ja varastotilat olivat erillisissä telttoissa. Valmistuspaikalle vietiin edellisenä iltana tai seuraavan päivän aamuna tarvittavat raaka-aineet, koska keittiössä säilytystilaa oli niukasti.

### **Välittömät asiakaspalautteet**

Palautteet ovat tärkeä osa ruokatuotantopalvelua, ja ne tulisi liittää Suomisen (2000, 41-43) mukaan jokapäiväiseen työhön. Palautetta ei kysytä turhaan, ja sillä on oltava

tarkoitus. Tuloksien keräämisellä ja tallentamisella pyritään muuttamaan tai kehittämään toimintaa paremmaksi tulevaisuudessa.



Kuvio 12. Asiakaspalautetta. (SPR:n kenttäkeittiö 2015.)

Yksinkertainen ja tarkoituksenmukainen palautteen kysyminen ja saaminen oli kenttäkeittiössä toteutettu perinteisellä "fläppi-" eli lehtiötaululla. Tarkkaan kyselylomakkeeseen ei asiakkailta paikan päällä olisi ollut aikaa, kun ottaa huomioon asiakkaiden toimintaympäristön ja työn.

Kenttäkeittiön ruokiin oltiin yleisesti ottaen tyytyväisiä. Asiakkaiden mielestä ateriat olivat maukkaita ja ruokaa oli riittävästi.

## 5 Johtopäätökset

Vaikuttavien tekijöiden tutkiminen, selvittäminen ja kuvaaminen olivat tärkeitä siksi, että SPR:n kenttäkeittiö poikkeaa hyvin paljon normaalista ammatti- tai laitoskeittiöstä. Erojen selvittäminen ja vertaaminen normaaliin ammattikeittiön toimintaan auttoi suunnittelemaan ruokalistaa tarkoituksen mukaiseksi. Selkeimpänä ja voimakaimpana olivat kenttäkeittiötoimintaympäristö ja sen haasteet.

Näyttäisi siltä, että ruokalistamallilla ei niinkään ole merkitystä vaan sillä, että tarjotavan ruoan on pidettävä yllä työkuntoa ja sitä on oltava riittävästi. Jonkinlainen malli pitää kuitenkin olla, jotta voidaan hankkia tarvittavat ja tarkoituksen mukaiset raaka-aineet. Sen ohjenuorana voidaan käyttää suomalaisia tai pohjoismaisia ruokailusuosituksia. Kansainvälisessä ympäristössä toimiessa on kuitenkin otettava paikallisten tavat ja normit huomioon. Se mikä meidän mielestämme on oikein ja oikea tapa, saattaa heissä herättää suurta kummastusta.

Ateriat voidaan valmistaa tietyn listan mukaan tai käytetään mitä varastosta löytyy ja on saatavilla. Ruokalistamallista riippumatta on tärkeää varmistaa raaka-aineiden saatavuus kenttäkeittiössä. Paikallisten asiantuntemus hankinnoissa on kullannarvoista, ilman heidän apuaan raaka-aineiden saatavuus voi heikentyä. Monikulttuurinen henkilöstö voi vahvistaa koko työyhteisöä ja luoda yhtenäisyyden tunnetta vaikeissa oloissa.

Yleensä keittiöllä kuin keittiöllä on liikeidea, joka tähtää vakaaseen taloudelliseen tilaan käyttäen työkaluna ruokalistasuunnittelua ja sen tulosta, ruokalistaa. Kenttäkeittiön liikeidea voisi olla perustarpeen tyydyttäminen eli janon ja nälän poistaminen turvallisesti. Vaikka ruokalistamalli ja ruokaohjeet näyttäisivät olevan sopivia, niiden onnistuminen testataan vasta paikan päällä.

Ruokalistalla olevien annosten tulee olla muunneltavissa nopeasti paikan päällä, esimerkiksi sianlihan vaihtaminen lampaan lihaan tai lihan korvaaminen kokonaan proteiinipitoisilla kasviksilla. Ruokaohjeen aineosa tai aineosat tulee olla vaihdettavissa ilman, että sillä on vaikutuksia koko ruokalistaan. Listan ja ohjeiden muuntaminen ei saa hidastaa ja vaikeuttaa työskentelyä keittiössä. Mikäli raaka-aineiden saatavuus-

nessa on ongelmia, pääruokina olisi hyvä käyttää yksinkertaisia ruokia, joiden valmistaminen onnistuu pienemmillä resursseilla kuin ruuat joihin tarvitaan monia eri komponentteja ja valmistusvaiheita. Ateriat voisivat pääosin koostua keitoista, laatikoista ja pataruuista.

Asiakaskohderyhmä vaikuttaa yleensä siihen, millaista ruokaa tarjotaan ja ruokailu hetki onkin yleensä gastronominen elämys, kun ateria nautitaan kodin ulkopuolella. Kenttäkeittiössä tarjottavan ruoan perustarkoitus on kuitenkin paljon pelkistetympi. Ateriasta on saatava energiaa, jotta jaksaa työskennellä. Gastronomiset seikat eivät ole tärkeysjärjestyksessä ensimmäisenä. Mikään ei kuitenkaan estä suunnittelemaa ruokalistaa, jossa olisi silloin tällöin asiakasta hemmottelevia tuttuja ruoka-annoksia. Kaukana kotoa ollessa tuoreen korvapuustin tuoksu voi olla koko viikon paras hetki.

Raaka-ainetoimittajille SPR:n on haastava asiakas. Sopivan raaka-aineen löytyminen ja sen saatavuus ovat ratkaisevia seikkoja raaka-ainetoimittajaa valittaessa. Näyttäisi siltä, että esimerkiksi kuivattujen kasvien saatavuus ja toimitusvarmuus Suomessa on erittäin heikkoa. Kenttäkeittiön tarpeisiin kuivatut kasvikset ja sienet olisivat tärkeä lisä. Ne toisivat ruokalistaan vaihtelevuutta ja lisäisivät ruoan terveellisyttä sekä helpottaisivat varastointia.

Toimittajien on ymmärrettävä SPR:n kenttäkeittiön toimintaympäristöä ja sen vaatimuksia. Yhteistyön on oltava jatkuvaa, jotta tarvittavat raaka-aineet ovat saatavilla. Toimitustavat ja ehdot voivat poiketa paljonkin normaalista asiakassuhteesta mm. raaka-aineisiin ja materiaalien pakkaamiseen tulisi kiinnittää erityistä huomiota, jotta ne säilyisivät ja olisivat turvallisia käyttää ja kestäisivät kuljetuksen ääriolosuhteissa. Unohtamatta sitä, että pakkausmateriaalit eivät saisi rasittaa paikallista ympäristöä jätteenä. Olisi hyvä, jos pakkaukset ja niiden materiaalit olisivat ekologisia uusiokäytössä; kuormalavoista saa esimerkiksi kasattua pöytiä tai ne voisivat toimia alustoina varastolaatikoille.

Toimitusajat voivat aiheuttaa päänvaivaa. Katastrofit ovat arvaamattomia ja raaka-aineiden saatavuus sekä toimitusvarmuus ratkaisevat asiakassuhteen syntymisen.



Toimittajien tarjoomalla on myös merkitystä. Mitä muuta heillä olisi annettavaa pelkät raaka-aineet? Tarjonta voisi sisältää: Uusia tuotteita ja käyttötapoja, pakkausmateriaalien, säilyvyyden parantelua ja molemminpuolista kehittämistyötä.

Kenttäkeittiössä työskentely poikkeaa paljon normaalikeittiössä työskentelystä. Ruokien koetestaus Barents -harjoituksissa osoitti, että hyvällä ja ajoissa tehdyllä suunnittelulla on suuri merkitys ruuanvalmistukseen. Oikein valitut raaka-aineet ja valmistusmenetelmät helpottavat työskentelyä haastavissa oloissa.

Ruuanvalmistuslaitteet ja -koneet vaikuttavat lopputulokseen, lisäksi niitä on osattava käyttää oikein. Etukäteen olisi selvitettävä millaisissa oloissa ruokaa aiotaan valmistaa. Olosuhteet vaikuttavat raaka-aineiden varastointiin ja säilyvyyteen. Esimerkiksi, jos tiedetään etukäteen, ettei käytössä kylmäsäilytystiloja, tulee sellaisia raaka-aineita välttää, jotka pilaantuvat herkästi ilman oikeita säilytyslämpötiloja. Tämä puolestaan johtaa siihen, että osataan korvata raaka-aineet toisilla esim. tuoreet hedelmät tai juurekset kuivatuilla tuotteilla.

SPR:n kenttäkeittiö lisää organisaation omavaraisuutta ja tätä kautta nopeuttaa avustuskohteeseen lähtemistä, kun ei tarvitse miettiä ja suunnitella erikseen ulkopuolisen toimijan kanssa, miten järjestää henkilöstön ruokahuolto. Hyvin järjestetty ruokahuolto on ihmisiä yhdistävä tekijä. Ruokapöydän ympärillä vaihdetaan kuulumisia, pohditaan työasioita tai rentoudutaan pienen hetken ajan. Se lisää työviihtyvyyttä luo yhtenäisyyttä.

Kenttäkeittiön henkilökunnalta vaaditaan paljon. Jokaisella meistä on erilaisia motiiveja tehdä työtä, raha tai henkinen palkka eli halu tehdä työtä, jolla on muu kuin taloudellinen merkitys. Pelkkä into ei kuitenkaan riitä, on oltava alan koulutus, ammatitaitoa, työkokemusta, halua ja kiinnostusta humanitäärisen avustustyöhön, tahtoa sekä kykyä toimia avustusjärjestön periaatteiden mukaisesti. Parhaimmillaan työskentely keittiössä on ruokakulttuurien kohtaamista ja niiden yhdistämistä.

Tämä opinnäytetyö auttaa SPR:n kenttäkeittiön ruokalistasuunnittelua tulevaisuudessa, perustuen kerättyyn aineistoon, sen analysointiin ja tuloksiin. Tutkimus tuo ilmi millaiset tekijät vaikuttavat kenttäkeittiön ruokalistan suunnitteluun ja millaisia haasteita suunnittelu pitää sisällään.

## 6 Pohdinta

### 6.1 Tavoitteet

Tavoitteena oli selvittää, mitkä seikat vaikuttavat SPR:n kenttäkeittiön ruokalistasuunnitteluun ja löytää SPR:lle ruokalistamalli ja ruokaohjeita, joita se voi käyttää kansainvälisessä kenttäkeittiötoiminnassa. Tutkimuksen tarkoitus oli kuvata kokonaisuutta, joka on saatu aikaan aineiston avulla. Vaikuttavien tekijöiden kautta voitiin kehittää SPR:n kenttäkeittiölle kahden viikon ruokalista. Toimeksiantoon sisältyi myös sopivien raaka-ainetoimittajien etsiminen SPR:n kenttäkeittiölle.

Saavutin tavoitteeni ja onnistuin luomaan toimivan ruokalistamallin. Pystyin laatimaan useita muokattavia ruokaohjeita SPR:n käyttöön. Tähän johti runsas, kattava ja monipuolinen aineisto. Pystyin kerätyn aineiston avulla kuvaamaan niitä tekijöitä, jotka valottavat SPR:n ruokalistasuunnittelun monimutkaisuutta ja vaikuttavat sen suunnitteluun. Opinnäytetyö toi esille, miten ja millaisilla raaka-aineilla saadaan ruoasta maittavaa ja turvallista kun olosuhteet ovat haasteellisia, raaka-aineiden saatavuus on heikkoa tai kun resurssit ovat puutteellisia kuin mihin normaalissa keittiötyössä on totuttu.

### 6.2 Luotettavuuden tarkastelua

Opinnäytetyön luotettavuuden arviointi Kanasen (2009, 69) mukaan pitää ottaa huomioon jo heti työn alussa. Kun halutaan tuoda ilmi tutkimuksen luotettavuus, käytetään käsitteitä validiteetti ja reabiliteetti.

Valideetti tarkoittaa pelkistetysti sitä, että tutkimusmenetelmän avulla selvitetään sitä mitä on tarkoitus selvittää. Toisin sanoen tutkimusmenetelmän ja -otteen tulee vastata sitä aihetta mitä halutaan tutkia. Reabiliteetti puolestaan tarkoittaa tulosten pysyvyyttä; vaikka tutkimus toistettaisiin, saataisiin samat tulokset. Sitä käytetään määrällisissä tutkimuksissa, joissa tulokset ovat mitattavissa valittujen mittareiden avulla. (Kananen 2009, 68–69.) Luotettavuutta lisää se, että ymmärretään tutkittavaa aineistoa ja sen merkityksiä.

Aiempiä tutkimuksia tai opinnäytetöitä ei ole olemassa tai ainakaan julkisesti saatavilla, koskien kenttäkeittiön ruokalistasuunnittelua. Tämä ”pilottimaisuus” tekee luotettavuuden arvioinnista haasteellista, tätä työtä ei voi verrata aikaisemmin tehtyihin tutkimuksiin, mutta tätä voi myöhemmin verrata tuleviin töihin.

Saturaatiostakaan ei tässä työssä ole hyötyä, haastateltavia oli lähes mahdoton löytää kolmea enempää tutkimushetkellä. Saturaatiolla tarkoitetaan sitä, että aineistoa on niin paljon, ettei lisätieto tuo mitään uutta tai vastaukset alkavat toistaa itseään (Kananen 2010, 70). Samalla hän kyseenalaistaa sen, kannattaako tehdä tutkimusta yhden ilmiön vuoksi (mts. 71). Mutta eikö se ole juuri tieteen tarkoitus, että jostain yhdestä seikasta on aloitettava ja aineiston avulla siitä tehdään luotettavaa ja tieteellistä? Eikö tieteen tehtävänä ole selittää ympäröivää maailmaa riippumatta siitä, onko tutkimusaihe ainutlaatuinen vai paljon tutkittu?

Saturaatio eli kylläntyminen on yksi keino rajata aineiston määrää ja sitä ei voi säävuttaa, jos ei tiedä mitä etsiä aineiston seasta. Saaranen-Kauppinen ja Puusniekka (2006) korostavatkin tutkijan kykyä huomata aineistosta monipuolisesti uusia näkökulmia. Tässä työssä eri näkökulmat muodostavat kokonaisuuden, joita tarkastelemalla saa käsityksen SPR:n kenttäkeittiön ruokalistasuunnitteluun vaikuttavista tekijöistä.

Lähdin tutkimaan aihetta ilman ennakkokäsityksiä. Se oli oikeastaan suhteellisen helppoa, koska aiheesta ei ollut saatavilla tutkimuksia ennestään. Laadullisen tutkimuksen luotettavuus tulee myös esille siinä, ovatko kuvaukset luotettavia ja selitettävissä.

Luotettavuutta lisää se, että teemahaastattelun lisäksi tein kaksi muuta avointa haastattelua. Tärkein niistä oli toimeksiantajan haastattelupäivä taustatietoja varten. Toimeksiantaja on tukenut kiitettävällä tavalla opinnäytetyötäni ja antanut kaiken mahdollisen tuen, jotta sain mahdollisimman paljon tietoa. Lisäksi toimeksiantoon ja opinnäytetyöhön liittyi lukuisia sähköposteja, puheluita ja muutama tapaaminen mahdollisten toimittajien kanssa.

Itselläni ei ole kansainvälisestä SPR:n kenttäkeittiöstä kokemusta. Sain kuitenkin mahdollisuuden osallistua Barents 2015 -harjoituksiin osana SPR:n kenttäkeittiöitiimiä. Se antoi tuntumaa siihen, millaista on valmistaa päivittäiset ateriat teltassa isolle joukolle kenttäolosuhteissa. Osallistuminen, vähäiseenkin kenttäkeittiötyöhön, lisäsi omaa tietoa aiheesta ja pystyin yhdistämään muokkaamani reseptit, eli teorian käytäntöön.

Sain lyhyen työsuhteen lokakuun alussa 2015 Tornion järjestelykeskuksen keittiössä palkattuna työntekijänä vastaten keittiön ruokatuotannosta. Olin myös aiemmin samana keväänä hakenut SPR:n kansainvälisten työntekijöiden peruskoulutukseen eli Impact Basic Training for Future Delegates -kurssille, pääsin sinne ja suoritin kurssin lokakuussa 2015.

### **6.3 Opinnäytetyö prosessina**

SPR:n kenttäkeittiön ruokalistasuunnittelu oli valtava ja mielenkiintoinen prosessi. Se vei yhteensä noin yhden vuoden. On sanottu, että ei kannata lähteä tekemään opinnäytetyötä aiheesta, jota on tutkittu vähän tai ei ollenkaan, koska se veisi liikaa aikaa (Kananen 2010, 17) mutta minä koin vähän tutkitun aiheeni haasteellisena ja mielenkiintoisena tehtävänä. Karkeasti jaoteltuna puolet ajasta vei aineiston kokoaminen, siihen tutustuminen ja sen sisäistäminen. Kaiken tämän saaminen kirjalliseen ja ymmärrettävään muotoon vei toiset puoli vuotta. Pyrkimyksenä oli tehdä työ joka ilmentää minun ymmärrystäni aiheesta ja tuoda se lukijoille esille.

Toimeksianto on osa SPR:n kenttäkeittiö -hanketta, jota ei ole aikaisemmin tehty. Kenttäkeittiön ruokalistasuunnittelusta ei ole aiempia tutkimuksia tai selvityksiä, eli kyseessä oli uuden näkökulman esille tuominen ruokalistasuunnittelussa. Opinnäytetyön alussa pohdin sitä, miten tehdä tutkimusta luotettavasti ruokalistasuunnittelusta. Siihen tarvittaisiin aineistoa, joka antaa työlle tieteellisen tutkimusotteen. Tämä johti siihen, että tutkimusmateriaali, koskien kenttäkeittiötä ja sen ruokatuotantoa, oli etsittävä ja hankittava itse useista eri lähteistä. Näkökulman valinta ei ollut selvää toimeksiannon saatua. Käytin apuna tutkimuspäiväkirjaa ja kirjoitin siihen tärkeimmät vaiheet, tapaamiset, tekemiset heti tuoreeltaan ylös.

Toimeksiantajan ainutlaatuisuuden vuoksi näkökulmaksi ei olisi riittänyt samojen näkemysten esittäminen ja kuvaaminen, joita käytetään kaupallisten- tai laitoskeittiöiden yhteydessä suunniteltaessa ruokalistoja.

Työn piti antaa kaikille osapuolille uusia hyödyntäviä perspektiivejä ruokalistasuunnitteluun ja tuotava esille asioita, jotka vaikuttavat erityisesti SPR:n kenttäkeittiön ruokalistasuunnitteluun ja tätä kautta koko sen ruokatuotantoprosessiin. Opinnäytetyön tuloksena syntynyt kahden viikon ruokalistamalli vaati paljon tutkimus- ja kehittämistyötä. Toimeksiantajan kanssa onkin sovittu, että SPR:n kenttäkeittiön ruokalista on kehittämistyön tulos, eikä itse ruokaohjeita esitellä tässä työssä.

Aineistossa oli mielestäni yksi yhteinen elementti, joka tuli esille jo prosessin alkuvaiheessa tutkittaessa ruokalistasuunnitteluun vaikuttavia tekijöitä ja se oli ympäristö. Se tuli vastaan joka käänteessä. Ympäristö ja olosuhteet olivat liima, joka yhdisti kaikkia tutkittavia tekijöitä. Tästä sain idean opinnäytetyön aiheeksi.

Prosessiin kuului puheluita, haastatteluja, tapaamisia, sähköposteja toimeksiantajan ja potentiaalisten raaka-ainetoimittajien kanssa. Toimittajien kartoittamisessa auttoi oivallus, että oli löydettävä myös ne tahot, jotka toimittavat tukuille, elintarvikevalmistajille ym. ravitsemisalaan liittyville toimijoille tuotteita ja raaka-aineita. Tätä kautta pääsin jäljittämään kenttäkeittiölle sopivia raaka-ainetoimittajia ulkomaita myöten, oli siis ajateltava isommin. Voisi sanoa, että suurin osa opinnäytetyöstä oli jatkuvaa syy-seuraussuhteiden tutkimista ja analysointia olemassa olevan tiedon vertaamisen ja kerätyn aineiston välillä.

Suurin ja aikaa vievin osio oli muutaman sadan reseptin läpikäyminen. Niistä oli ensin valittava ne, jotka olivat muokkaukelpoisia. Raaka-aineiden korvaaminen toisella vaati myös runsaasti aikaa. Oli tutustuttava niihin tekijöihin, jotka näyttäisivät vaikuttavan siihen miksi raaka-aineita pitää korvata toisilla. Yksi kysymys loi lisää kysymyksiä.

Vakioinnissa työtä aiheutti se, että Jamix ohjelmassa ei ollut sopivia raaka-aineita SPR:n kenttäkeittiötä varten, useita raaka-aineita piti lisätä järjestelmään. Ennen kuin uudet raaka-aineet olivat mahdollista lisätä järjestelmään, oli kaikki muutettava

paino- tai vetomitoiksi kansallisen koostumustietopankin (Fineli 2015) avulla. Esimerkiksi kuivattujen kasvien käytöstä oli todella vähän tietoa saatavilla. Ratkaisin ongelman osittain niin, että suoritin kuivattujen kasvien mittauksen ja tein tuloksista taulukon. Sitä ennen oli kuitenkin löydettävä toimittaja, jolta voisi löytyä oikeanlainen tuote ja pyytää yritykseltä näytettä. Kaikki yllämainitut työt oli tehtävä, jotta reseptiikkaa varten raaka-ainesuhteet pysyisivät oikeina ja vakiointi voitiin suorittaa tältä osin.

Valitettavasti Jamix-ohjelman käyttäjäoikeuteni eivät olleet riittävät lisättyjen raaka-aineiden ravintoarvojen muokkaamiseksi ja tallentamiseksi järjestelmään. Tästä johtuen ruokaohjeiden ravinto-ainearvot eivät ole täydellisiä. Tässä onkin vihje opinahjolleni, että toimeksiantona tehtäville töille tulisi antaa täydet käyttäjäoikeudet niihin sovelluksiin, joita käyttämällä opinnäytetyöhön saadaan lisää luotettavuutta.

#### **6.4 Tulosten hyödyntäminen ja jatkotutkimukset**

Kenttäkeittiön ruokatuotannossa riittää jatkotutkimusmahdollisuuksia. Tulevaisuudessa voitaisiin mm. tutkia ja selvittää työntekijöiden perehdyttämistä kenttäkeittiötyöhön. Kenttäkeittiön toiminnan kehittämisessä voitaisiin harkita kansainvälistä yhteistyötä niiden maiden avulla, joiden kanssa on jo kentällä työskennelty ruokatuotannon parissa esimerkiksi vierailujen avulla. Näin uusia työskentelymalleja ja tietoa olisi enemmän saatavilla. (Hokkanen 2015.) Varmasti kotimaastakin löytyy osaamista. Puolustusvoimien ruokahuollon kanssa tehtävä yhteistyö voisi olla hyvinkin hedelmällistä. Kaikki tämä vaatii tietysti resursseja ja rahaa. Yhteistyö voisi alkaa myös pienimmästä päästä esim. ruokaohjeiden vaihdolla. Kyseessä on osallistuminen avustusoperaatioon ja kaikilla siihen osallistuvilla on sama päämäärä, auttaminen.

Opinnäytetyö voi antaa tavarantoimittajille ja muille alalla toimiville uusia ajatuksia tuotteiden ja palveluiden kehittämiseksi kenttäkeittiön toimintaympäristön näkökulmasta. Lisäksi yhteistyökumppanit saavat näkyvyyttä osallistuessaan avustusoperaatioon. Tämä lisäisi positiivista yrityskuvaa. Se myös voisi vahvistaa toimittajien tuotemerkkien ja konseptien tunnettavuutta markkinoilla. Valmistajat voisivat antaa tuot-

teitaan testattavaksi kenttäolosuhteissa. Testattavat tuotteet eivät tietenkään korvaisi jo ruokalistasuunnitelmassa olevia raaka-aineita, vaan ne olisivat hyvänä lisänä kuten esimerkiksi yksittäispakatut retkieväät.

Uusia opinnäytetyön näkökulmia voisivat olla mm. kansainvälisessä avustusoperaatiossa työskentelevien ruoka-annosten ravitsemuksellisuuden tutkiminen ja selvittäminen. Näin olisi mahdollista selvittää tarkasti millainen on energian tarve avustustyötehtävissä.

Ne tahot, jotka ovat vastuussa kenttäkeittiön raaka-ainetilauksista, voisivat ottaa käyttöön jonkin markkinoilla olevan ruokatuotantoa ohjaavan ohjelman esim. Aivon, Aromin tai Jamixin. SPR voisi suunnitella oman ruokatuotanto- ja tilausjärjestelmänsä ohjelmia tarjoavien tahojen kanssa, koska raaka-ainevaatimukset poikkeavat normaalista ammattikeittiöstä.

Kenttäkeittiön toimiessa voisi tehdä asiakastyytyväisyyskyselyn ja tällöin opinnäytetyön aiheena voisi olla kyselyn suunnittelu ja tulosten analysointi. Asiakastyytyväisyyskyselyt olisivat osa kenttäkeittiön kehittämissuunnitelmaa, jolla parannettaisiin valikoimaa ja palvelua.

Yhteistyö ravitsemisalojen oppilaitosten ja SPR:n välillä voisi avata uusia mahdollisuuksia ravitsemukseen ja ruokatuotantoon liittyen.

## Lähteet

Amanor, O. 2015. Projektisuunnittelija. SPR:n Kalkun logistiikkakeskus. Haastattelu.

Barentsinfo. 2016. Arktinen keskus. Kartat. Lapin yliopisto. Kartat, Arktinen keskus. Lapin yliopisto. Viitattu 15.1.2016. [Http://www.barentsinfo.org/Contents/Maps](http://www.barentsinfo.org/Contents/Maps)

Continental Foods Oy. 2016. Blå band. Retkievää. Vantaa. Viitattu 15. 01 2016. [Http://www.blaband.fi/tuotteet/retkiateriat](http://www.blaband.fi/tuotteet/retkiateriat)

Decker, M. 2014. Last mile logistics for Disaster Relief Supply Chain Management. Challenges and Opportunities for Humanitarian Aid and Emergency Relief. Hamburg: Anchor Academic Publishing. Viitattu 24.11.2015.

[Http://site.ebrary.com.ezproxy.jamk.fi:2048/lib/jypoly/reader.action?docID=10856463#](http://site.ebrary.com.ezproxy.jamk.fi:2048/lib/jypoly/reader.action?docID=10856463#)

Fineli. 2006. Koostumustietopankki. Terveiden ja hyvinvoinninlaitos. Viitattu 2.2.2016. [Https://fineli.fi/fineli/fi/index](https://fineli.fi/fineli/fi/index)

Hartonen, H. 2013. Maanpuolustuskoulutusyhdistys: Kenttä- ja maastomuonituksen omavalvonta.

Hayes, D. K., Miller, A. A. ja Ninemeier, J. D. 2012. The Professional Kitchen Manager. Upper Saddle River: Pearson Education Inc.

Heikkinen, V. 1995. Tuottava keittiö. Ruokapalveluiden kannattavuuden ja taloudellisuuden parantaminen. Helsinki: SR-julkaisut.

Himangan kasviskuivaus Oy. 2015. Himangan Kasviskuivaus Oy. Viitattu 30.5.2015. [Http://www.kasviskuivaus.fi/tuotteet2.html](http://www.kasviskuivaus.fi/tuotteet2.html)

Hokkanen, M.2015.Ravintolapäällikkö. Ravintola Fiilu. Haastattelu.24.8.2016.

ICRC. 2010. The Emblems-ICRC. Viitattu 16.10.2015. [Https://www.icrc.org/eng/war-and-law/emblem/overview-emblem.htm](https://www.icrc.org/eng/war-and-law/emblem/overview-emblem.htm)



IFRC. 2010. RCRC Movement-IFRC. Viitattu 15.11.2015.

[Http://www.ifrc.org/en/who-we-are/the-movement/](http://www.ifrc.org/en/who-we-are/the-movement/)

International Committee of the Red Cross. 2012. Working for the ICRC. Geneva, Switzerland. Viitattu 2.9.2015. [Http://www.ifrc.org/en/who-we-are/working-with-us/working-with-us/](http://www.ifrc.org/en/who-we-are/working-with-us/working-with-us/)

International Committee of the Red Cross. 2015. International Committee of the Red Cross. Viitattu 2.9.2015. [Https://www.icrc.org/](https://www.icrc.org/)

Jamix Oy. 2015. Ammattikeittiöiden tuotannonohjaus. Jamix Oy. Viitattu 24.1.2016. [Http://www.jamix.fi/suomi/home-page/ammattikeittioiden-tuotannonohjaus/](http://www.jamix.fi/suomi/home-page/ammattikeittioiden-tuotannonohjaus/)

Kananen, J. 2010. Opinnäytetyön kirjoittamisen käytännön opas. Jyväskylän Ammatti-  
korkeakoulun julkaisuja -sarja. Tampere: Tampereen Yliopistopaino Oy-Juvenes Print.

Karrus, K. E. 2003. Logistiikka. 3 - 5. p. Helsinki: WSOY.

Kauhanen, J. 2012. Henkilöstövoimavarojen johtaminen 10 - 11. p. Talentum Media Oy. Viitattu 15.1.2016. [Https://janet.finna.fi](https://janet.finna.fi). Talentum.fi

Kerttula, I. 2015. Myyntipäällikkö. Kespro. Haastattelu. 3.4.2015.

Kovács, G. ja Spens, K. M. 2007. Humanitarian logistics in disaster relief operations. 37, 2, 99 - 114. International Journal of Physical Distribution & Logistics Management. Viitattu 5. 1 2016.

[Http://www.emealdinsight.com.ezproxy.jamk.fi:2048/doi/full/10.1108/09600030710734820#\\_i16](http://www.emealdinsight.com.ezproxy.jamk.fi:2048/doi/full/10.1108/09600030710734820#_i16)

L 13.1.2006/23. Elintarvikelaki 23/2006 - Ajantasainen lainsäädäntö - FINLEX. Viitattu 29.1.2016. [Http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2006/20060023](http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2006/20060023)

L 234/2000. 2000. Laki Suomen Punaisesta Rististä. Viitattu 29.11.2015.

[Http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2000/20000238](http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2000/20000238)

Laamanen, K. & Tinnilä, M. 2009. Prosessijohtamisen käsitteet. Espoo: Teknologiateollisuus.

Lampi, R., Laurila, A. & Pekkala, M.-L. 2009. Ruokapalvelut työnä. 4. p. Helsinki: WSOY.

Lehtonen, E. 2015. Keittiön emäntä. Suomen Punainen Risti. Puhelinhaastattelu. 27.8.2015.

Martinsuo, M. & Blomqvist, M. 2010. Prosessien mallintaminen osana toiminnan kehittämistä. Tampere: Tampereen teknillinen yliopisto. Teknis-taloudellinen tiedekunta. Viitattu 10.1.2016. [Http://tutcris.tut.fi/portal/files/2098668/prosessien\\_mallintaminen.pdf](http://tutcris.tut.fi/portal/files/2098668/prosessien_mallintaminen.pdf)

Nagurney, A. & Smith, J. F. 2016. Lecture 2. Commercial vs. humanitarian logistics. Amhurst, Massachusetts, Yhdysvallat: Isenberg School of Management. University of Massachusetts. Viitattu 20.1.2016. [Http://supernet.isenberg.umass.edu/courses/SCH-MGMTS.597LG-Spring2016.html](http://supernet.isenberg.umass.edu/courses/SCH-MGMTS.597LG-Spring2016.html)

Oxford Dictionaries. 2015. Field kitchen-definition in English from the Oxford dictionary. Viitattu 28.10.2015. [Http://www.oxforddictionaries.com/definition/english/field-kitchen](http://www.oxforddictionaries.com/definition/english/field-kitchen)

Partanen, E. 2003. Käyttäjälähtöisyyttä tilasuunnitteluun. Jyväskylän Ammattikorkeakoulu. Jyväskylä: Jyväskylän Ammattikorkeakoulu.

Payne-Palacio, J. & Theis, M. 2012. Foodservice Management. Principles and practices. Upper Saddle River, New Jersey: Pearson Education Inc.

Saaranen-Kauppinen, A. ja Puusniekka, A. 2006. KvaliMOTV. Menetelmäopetuksen tietovaranto. Verkkojulkaisu. Tampere: Yhteiskuntatieteellinen tietoarkisto. Viitattu 19.9.2015. [Http://www.fsd.uta.fi/menetelmaopetus/kvali/L1\\_2.html](http://www.fsd.uta.fi/menetelmaopetus/kvali/L1_2.html)

Sisäasiainministeriö. 2000. Laki Suomen Punaisesta Rististä 238/2000. Säädökset alkuperäisinä. FINLEX. Viitattu 25.2.2015. [Http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2000/20000238](http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2000/20000238)

Soini, M. 1994. Kuivatut kasvikset. Pyhjärven Instituutti: Pyhjärvi Instituutin julkaisu.

Sosiaali- ja terveysministeriö. 2010. Joukkoruokailun kehittäminen Suomessa. Helsinki: Sosiaali- ja terveysministeriö.

Suomen Punainen Risti. 2010. Historia-RedNet. Viitattu 10.11.2015. <https://rednet.punainenristi.fi/node/4378>

Suomen Punainen Risti. 2012. Viitattu 12.10.2015. <https://rednet.punainenristi.fi/sites/rednet.mearra.com/files/tiedostolataukset/PRn%20Toiminnan%20rahoitus%20PERUS%202012.pdf>

Suomen Punainen Risti. 2015. Nopean avustustoiminnan yksiköt. Punainen Risti. Viitattu 10.11.2015. <https://www.punainenristi.fi/tutustu-punaiseen-ristiin/tyommaailmalla/humanitaarinen-apu/nopean-toiminnan-yksikot>

Suomen Punainen Risti. 2015. Viitattu 28. 12.2015. <https://www.punainenristi.fi/>

Suominen, M. 2000. Ruokalistasuunnittelun opas. Helsinki: Vanhustyön keskusliitto.

Suominen, S. 2015. SPR:n tavarantoimitukset. Muistio. 02.04.2015. Keskon aluekeskus. Tampere.

Suominen, S. 2016. Aputaulukko.

Taskinen, T. 2008. Sähköisten järjestelmien hyödyntäminen ammattikeittiöiden omavalvonnassa. A: Tutkimuksia ja raportteja - Research and Reports 38. Mikkeli: Mikkelin Ammattikorkeakoulu.

Taskinen, T. 2007. Ammattikeittiöiden ruokatuotantoprosessit. Mikkeli: Mikkelin Ammattikorkeakoulu.

Terveyden- ja hyvinvoinnin laitos. 2015. Fineli. Etusivu. Viitattu 2.2.2016. <https://fineli.fi/fineli/fi/index>

Teuvan Keitintehdas Oy. 2015. DEFENCE. Teuvan Keitintehdas Oy. Viitattu 9.12.2015. <http://www.teuvan.com/yritys/>

Tieteen termipankki. Oikeustieteen yhteisö. 2015. Oikeustiede: julkisoikeudellinen yhteisö. Tieteen termipankki. Viitattu 5.10.2015. [Http://tieteentermi-pankki.fi/wiki/Oikeustiede:julkisoikeudellinen\\_yhteis%C3%B6](http://tieteentermi-pankki.fi/wiki/Oikeustiede:julkisoikeudellinen_yhteis%C3%B6)

Troyon, B. & Palmieri, D. 2007. The ICRC delegate: an exceptional humanitarian player? 865(Vol. 89). ICRC org. Viitattu 2.9.2015.  
[Https://www.google.fi/search?q=icrc+delegate+definition&ie=utf-8&oe=utf-8&gws\\_rd=cr&ei=b9\\_mVcLdCsisygPf2aKICA](https://www.google.fi/search?q=icrc+delegate+definition&ie=utf-8&oe=utf-8&gws_rd=cr&ei=b9_mVcLdCsisygPf2aKICA)

Tuulanniemi, J. 2011. Palvelumuotoilu. Hämeenlinna: Kariston Kirjapaino.

Valtion ravitsemusneuvottelukunta. 2010. Ravitsemushoito. Suositus sairaaloihin, terveyskeskuksiin, palvelu- ja hoitokoteihin sekä kuntoutuskeskuksiin. Edita Publishing Oy. Viitattu 28.1.2016. [Http://www.ravitsemusneuvottelukunta.fi/files/attachments/fi/vrn/ravitsemushoito\\_nettti\\_2.painos.pdf](http://www.ravitsemusneuvottelukunta.fi/files/attachments/fi/vrn/ravitsemushoito_nettti_2.painos.pdf)

Valtion ravitsemusneuvottelukunta. 2014. Terveyttä ruoasta. Suomalaiset ravitsemussuositukset 2014. [Http://www.ravitsemusneuvottelukunta.fi/files/images/vrn/2014/ravitsemussuositukset\\_2014\\_fi\\_web.pdf](http://www.ravitsemusneuvottelukunta.fi/files/images/vrn/2014/ravitsemussuositukset_2014_fi_web.pdf)

van Weele, A. J. 2010. Purchasing and supply chain management. 5. p. Hampshire: Cengage learning EMEA.

Venhomaa, S. 2015. Kokki. Suomen Punainen Risti. Puhelinhaastattelu. 25.8.2015.

Virtuaali Amk-verkosto. 2015. Ruokaohjeiden vakiointi. Viitattu 27.1.2016. VIRVakiointi. [www2.amk.fi/mater/ravitsemisala/tietojrtph/files/VIRTVakiointi.pdf](http://www2.amk.fi/mater/ravitsemisala/tietojrtph/files/VIRTVakiointi.pdf)

## Liitteet

### Liite 1. Ruokalistamalli kahdelle viikolle

	Viikko 1	Viikko 2
<b>Maanantai</b>		
Aamiainen	Kaurapuuro	Ruispuuro, sämpylät
Lounas	Perunamuusi, Lihapullat ja ruskea kastike / Kasvispyörykät ja kastike	Lihakeitto / Soijakasviskeitto
Päivällinen	Kinkkukiusaus / Kasviskiusaus	Kinkku- tai kalakiusaus / Kasvismuhenos ja vispipuuro
<b>Tiistai</b>		
Aamiainen	Neljän viljan puuro, sämpylät	Kaurapuuro
Lounas	Curryriisi, Uunibroileri / Papukastike	Riisi tai ohra, Papupekonikastike / Papukastike
Päivällinen	Linssijuurespata	Kalakeitto / Tomaattinen kasviskeitto, sämpylöitä
<b>Keskiviikko</b>		
Aamiainen	Kaurapuuro	4 viljanpuuro ja mustikkakiisseli
Lounas	Perunat, Mausteine lihapata / Kasviskuskus	Tonnikalapastavuoka / Kasvismuussaka
Päivällinen	Jauhelihakeitto / Kookoskasviskeitto	Kaalilaatikko / Linsiskasviskiusaus
<b>Torstai</b>		
Aamiainen	Ruispuuro	Ohrapuuro
Lounas	Hernekeitto / Soijahernekeitto Pannukakku ja hillo	Hernekeitto / Soijahernekeitto Pannukakku ja hillo
Päivällinen	Broileripata / Tofupata	Lihapata / Soija-tai tofukasvispata
<b>Perjantai</b>		
Aamiainen	Kaurapuuro, kuivattuja hedelmiä	Kaurapuuro ja hillo
Lounas	Lihakeitto / Kasviskeitto Sämpylät	Broilerivuoka / Soijakasvislaatikko
Päivällinen	Juustoinen kasviskeitto, Ruisleipäset	Perunat, Poronkäristys / Sienimuhennos
<b>Lauantai</b>		
Aamiainen	Riisipuuro ja marjakiisseli Uunimunakas	Mannapuuro / 7 viljan hiutalepuuro
Lounas	Perunamuusi, Uunimakkara Pinaattinen kasvispasta- vuoka, kahvin kanssa tuoretta pullaa	Perunat tai perunamuusi ja Lihakastike Kaalikookospata
Päivällinen	Kuskus tai riisiä, Inkivääribroileria / Soijaleikkeet, Currykastiketta	Makaronilaatikko / Soijamakaronilaatikko, puolukkahillo
<b>Sunnuntai</b>		
Aamiainen	Neljän viljan puuro	Mannapuuro ja kiisseli
Lounas	Tumma riisi, Kanaviillokki / Papumuhennos	Perunat tai Perunamuusi, Karjalanpaisti / Tomaattinen linssipata Appelsiinimokkavahto
Päivällinen	Pasta, Jauhelihakastike / Soijarouhekastike, kasviksia jos on.	Perunaa t. Riisiä t. Ohraa Currykala- vuoka / Punajuurikiusaus

## Liite 2. Kuivamuona osana SPR:n ruokalistaa

Kuivamuona on osa SPR:n ruokalistaa. Tuotteeseen lisätään kuuma tai kylmä vesi.

Viikon tarve 20 henkilölle on 280 pussia. Nämä sisältävät lounaan ja päivällisen.



Kuvio 13. Kuivamuona-annoksia. (Continental Foods 2015).

Thaikana Riisillä ja Kasviksilla	Intialainen kanapata
Parsa-kanarisotto	Juusto-parsakaalipasta
Itämainen couscous-kana	Riistapata riisillä
Pasta Bolognese	Välimeren Kanapasta
Pasta Carbonara	Täyteläinen kanapasta
Tacopata	Tomaatti-valkosipulipasta

Saatavana on kerta-annos aamupuuroja/ myslä. Tarve on 140 pussia viikoksi.



Kuvio 14. Kuivamuona-annoksia, aamiainen. (Continental Foods 2015).

Aamupuuroja voidaan täydentää esim. Blå bandin yksittäispakatuilla kiisseleillä.

### Liite 3. Teemahaastattelurunko

1. Ruokalistan vaihtelevuus.

Miten usein ruokalistan tulisi vaihdella? Miksi?

2. Kenttäkeittiön ruokalistamalli.

Millainen ruokalistamalli olisi mielestäsi paras kenttäkeittiöön? Miksi?

3. Ruokalistamalliin vaikuttavat tekijät.

Mitkä seikat mielestäsi siihen vaikuttavat? Valitsemasi mallin hyvät ja huonot puolet.

4. Organisaation toimintaidea visiot, missiot ja arvot vs. ruokalistasuunnittelu, vaikuttavatko? K/E

Mitä etua tai haittaa vaikutuksista arviointiin on? Miksi?

5. Ruokalistasuunnittelu. Mitkä seikat siihen vaikuttavat (5)?

6. Kulttuurierot toimintaympäristössä. Miksi? Mitä?

7. Oman kenttäkeittiön vaikutukset asiakkaisiin. Mitä, miten?

8. Kuka suunnittelee kenttäkeittiön ruokalistan? Miksi? Perusteluja.

9. Kenttäkeittiön resurssit.

10. Kenttäkeittiön toimintaympäristö.

11. Ruokailutottumusten vaikutus ruokalistasuunnitteluun. Millaisia tottumuksia ja miksi?

12. Suomalaisuus. Miksi?

13. Millaisia vaikutuksia arvelet omalla kenttäkeittiöllä olevan SPR:n toimintaan tulevaisuudessa? Mainitse viisi mielestäsi tärkeintä, tärkein ensimmäiseksi.

14. Muuta mielestäsi tärkeää, vapaasti.

#### Liite 4. Ehdotukset tavarantoimittajiksi

### **Continental Foods**

Continental Foods on yksi Euroopan johtavista elintarvikeyrityksistä. Pääkonttori on Euroopan sydämessä, Belgian Puursissa, josta operoidaan Belgiaan, Suomeen, Ranskaan, Saksaan ja Ruotsiin. (Continental Foods 2015). Yritys on erikoistunut mm. retki-  
muonan valmistamiseen ja tuotekehitykseen. Suomessa toimiva yritys valmistaa ja kehittää sekä toimittaa tuotteita ammattikeittiöiden tarpeisiin.

### **Tuotemerkit**

Continental Foods Finland markkinoi Suomessa tunnettuja tuotemerkkejä kuten Blå Band, Bong, IsoMitta, Ragulletto ja Touch of Taste.

### **Yhteistyö asiakkaiden kanssa**

Työ asiakkaiden kanssa on viety pitkälle niin, että molemmat voivat ja pystyvät tehostamaan omaa toimintaansa. Oppiminen on vuorovaikutteista, opitaan ja tehdään yhdessä kehitystyötä ja etsitään oikeat tuoteratkaisut erilaisiin tilanteisiin.

### **Yhteystiedot**

Continental Foods Finland Oy

PL 241

01531 Vantaa

Käyntiosoite: Valimotie 5, 01510 Vantaa

Puh. 0207 681 400



## **Helsingin Mylly Oy**

### **Tuotteet**

Valikoimassa ovat jauhojen, hiutaleiden ja suurimoiden lisäksi, viljapohjaiset ateria-ainekset, monipuolisesti leivonta-aineksia sekä aamiaistuotteita. (Helsingin Mylly Oy 2015).

Yhteistyö asiakkaan kanssa on kiitettävää sopivien tuotteiden löytämiseksi ja käyttötarkoitusta vastaten.

Eryteisesti kenttäolosuhteisiin löytyy leivonta-aineksia. joista on helppo valmistaa leipiä, sämpylöitä ja makeita kahvileipiä.

### **Yhteystiedot**

Helsingin Mylly Oy, Puurtajankatu 34, 04440 JÄRVENPÄÄ

Tel. +358 400 450 580

## **Kespro**

”Asiakastarpeiden mukaiset joustavat jakeluratkaisut helpottavat keittiöiden liiketoiminnan onnistumista. Kespron kenttä- ja puhelinmyynnin HoReCa-ammattilaiset auttavat löytämään parhaat ratkaisut asiakkaiden liiketoimintaan. Kespron laaja palveluverkosto kattaa koko Suomen”

”Kespron tavoitteena on auttaa asiakkaitaan menestymään omassa liiketoiminnassaan. Pitkäaikainen yhteistyö luotettavien suomalaisten ja kansainvälisten tavarantoyrittäjien kanssa tarjoaa HoReCa-toimialan parhaat valikoimat laadukkaita tuotteita kilpailukykyisimmin hinnoin”.

Kespro pyrkii löytämään SPR:lle oikeat tuotteet ja logistiikan. Etuna heillä on hyvät verkostot ympäri Suomen, sekä hyvät kontaktit muualle maailmaan. Logistiikka kattaa koko Suomen. (Kespro 2015.)

## **Tuoteryhmät**

Kespron tuoteryhmä on monipuolinen. Se myös kattaa mm. ruoanvalmistusastiat ja välineet sekä kattaustuotteet.

## **Yhteystiedot**

Kespro Oy/Länsi-Suomi

PL 491

33101 Tampere

käyntiosoite Kalevantie 2, Tre

p. 01053 25306

## **Himangan kasviskuivaus Oy**

Yritys tarjoaa kuivattua perunaa, sipulia, porkkanaa, lanttua ja punajuurta. Muut mahdolliset erityistoiveet pyritään ottamaan huomioon.

### **Tuotteet**

Yritys tarjoaa kuivattuja kasvituotteita yrityksille, sekä myös pienkuluttajien ja yksityishenkilöiden tarpeisiin. Tuotehinnat koskevat vain pienempiä eriä. Erillisestä tilauksesta voidaan myös kuivata melkein mitä tahansa kasviksia, jos tilausmäärä on tarpeeksi suuri ja ylittää tuotantolinjaston minimikapasiteetin. Pienkuluttajatilauksissa ei ole minimitoimitusmäärää ja toimitus tapahtuu postin tai Matkahuollon välityksellä. Ota meihin yhteyttä ja kysy lisää tarjouksia. (Himangan kasviskuivaus Oy 2015)

Kaikki Himangan Kasviskuivaus Oy:n tuotteet on valmistettu puhtaista ja erittäin laadukkaista, 100 % kotimaisista raaka-aineista. Kuivaus on vanha kasvien säilöntämenetelmä, jonka käyttö on Suomessa edelleen suhteellisen vähäistä huolimatta menetelmän ja tuotteen kiistattomista hyödyistä. Kuivatut kasvituotteet ovat aromikkaita, tasalaatuisia, lisääineettomia, helppoja säilyttää, nopeita käyttää, sekä ympäri vuoden saatavilla. Lisäksi kuivatut kasvituotteet säilyvät hyvinä omassa pakkauksessaan erittäin pitkiä aikoja. (Mt).

### **Yhteystiedot**

Himangan Kasviskuivaus Oy:

Schaumanintie 9

68100 Himanka

Hakalantie 111

68100 Hillilä

Puh. 0400-273100

email: kasviskuivaus@omanetti.fi

## **Aduki Oy**

Aduki Oy maahantuo monia eri tuoteryhmiä monelta eri valmistajalta. Tuotekategoriat ovat jauhoista ja peruselintarvikkeista eksoottisempiin superruokiin asti. Tuotteiden hankinnassa on aina ollut perusteena ja pääpisteenä tuotteen terveellisyys ja eettisyys. (Aduki Oy 2015.)

## **Tuotteet**

Siemenet, pavut, viljat, riisejä, pähkinöitä ja superfoodeja. Adukin oman merkin viljat, pähkinät, siemenet pakataan läpinäkyvään pussiin yrityksen omissa tiloissa Helsingissä. Adukin superfoodit pakataan Englannissa ja ne löytyvät 250g kestävissä kultaisissa ja hopeassa pussissa. Yritys voi toimittaa sopimuksen mukaisesti muita eräkojoja. (Aduki Oy 2015.)

## **Yhteystiedot**

Aduki Oy, Sorvaajankatu 13, 00880 Helsinki

Puh: 09-784646, 09-784646, fax: 09-784937