



Karelia-ammattikorkeakoulu
Restonomi (AMK)

Drinkkien trendit

Petra Könönen

Opinnäytetyö, toukokuu 2022

www.karelia.fi



OPINNÄYTETYÖ
Toukokuu 2022
Matkailu- ja palveluliiketoiminta

Tikkarinne 9
80200 JOENSUU
+358 13 260 600 (vaihde)

Tekijä
Petra Könönen

Nimeke
Drinkkien trendit

Tiivistelmä

Opinnäytetyön tavoitteena oli tutkia alkoholijuomasekoitusten, eli drinkkien, trendejä nyt ja tulevaisuudessa. Lisäksi tarkasteltiin erilaisten alkoholijuomien valmistusmenetelmiä ja baarityöskentelyyn tarvittavia välineitä. Suomen alkoholilaki on työssä vahvasti esillä, koska kyseessä on alkoholilain säätelyn alle kuuluva tuoteryhmä.

Tässä tutkimuksellisessa opinnäytetyössä aineisto kerättiin Webropol-kyselyllä. Kyselyn monivalintakysymyksillä selvitettiin vastaajien mieltymyksiä valmistaa erilaisia juomasekoituksia ja avoimilla kysymyksillä taas saatiin selville se, mihin suuntaan suomalainen drinkkikulttuuri on menossa. Samalla selvitettiin ammattilaisten mielipiteitä drinkkeistä, jotka olisivat voineet olla keksimättä kokonaan. Lisäksi toteutettiin vapaamuotoinen haastattelu joensuulaiselle baarimestarille. Hänen vastauksensa olivat hyvin pitkälle samanlaisia, kuin kyselyyn vastanneiden mielipiteet ja ajatukset.

Opinnäytetyön tuloksien perusteella oli havaittavissa, että drinkkien trendit menevät kohti lempeämpiä, itsetehtyjä makuja, jotka valmistetaan ravistamalla, ei sekoittamalla. Paikkakunnilla ei ole merkitystä, vaan nämä havaitut tulokset koskevat tasaisesti koko Suomea.

Kieli
Suomi

Sivuja 32
Liitteet 2
Liitesivumäärä 4

Asiasanat

alkoholi, drinkki, trendi, juomasekoitus



THESIS
May 2022
Degree Programme in Tourism and Hospitality
Management

Tikkarinne 9
80200 JOENSUU
FINLAND
+ 358 13 260 600 (switchboard)

Author
Petra Könönen

Title
Cocktail Trends

Abstract

The goal of this thesis was to research the present and future trends of alcoholic drinks and cocktails. Different methods of making alcoholic beverages and the necessary tools for mixing drinks at bars were also analyzed. Alcohol products are regulated by the alcohol act, which is why the Finnish alcohol laws and regulations have an important role in this work.

This work was conducted as research using a survey conducted via Webropol. The purpose of the multiple-choice questions was to find out the preferred methods of making drinks and the open questions gave information of the trends of the Finnish alcoholic culture. Professional bartenders' opinions of cocktails that never should have been invented were also asked. In addition, a master bartender from Joensuu was interviewed for this thesis. The interviewee's answers were very much in line similar with the results of the survey.

The results of the thesis show that cocktail trends are becoming softer, reminding more of homemade flavors than the artificial taste, and the drinks are made by shaking rather than stirring. These same results concern different parts of Finland and are not affected by the region itself.

Language
English

Pages 32
Appendices 2
Pages of Appendices 4

Keywords

alcohol, cocktail, trend, mixed drink

Sisältö

1	Johdanto	5
2	Alkoholi	6
2.1	Alkoholilaki ja sen vaikutus anniskeluun	6
2.2	Erlaisten alkoholijuomien valmistusmenetelmiä	8
2.3	Ravintolassa käytettäviä työvälineitä ja juomien valmistustapoja	10
2.3.1	Työvälineet	10
2.3.2	Valmistustavat	13
3	Vastuullisuus.....	17
4	Tuotekehitys	19
5	Opinnäytetyön tavoite ja menetelmät.....	21
6	Aineiston kerääminen	22
7	Tulokset	24
7.1	Kyselyn tulokset.....	24
7.2	Haastattelun tulokset	29
8	Luotettavuus ja eettisyys.....	30
9	Pohdinta.....	32
	Lähteet.....	33

Liitteet

- Liite 1 Webropol-kysely
- Liite 2 Haastattelupohja

1 Johdanto

Tämän opinnäytetyön aiheena on drinkkien trendit. Aihe ja idea työhön tuli omasta mielenkiinnosta erilaisia drinkkejä ja niiden valmistamista kohtaan, koska olen työskennellyt juomasekoitusten parissa vuodesta 2006 alkaen. Opinnäytetyössä selvitettiin, miten drinkkien tyylit ovat muovautuneet ja kehittyneet 1980-luvun sinisistä enkeleistä kohti nykyisiä, matala-alkoholisia juomasekoituksia.

Koska drinkkien pohjana käytetään alkoholia, joka on lailla säädelty tuote, keskitytään luvussa 2 alkoholilakiin ja sen vaikutukseen anniskelussa. Opinnäytetyössä käydään myös pintapuolisesti läpi muutamien alkoholien valmistusmenetelmiä. Tavoitteena on syventää tietoutta niin alkoholijuomista, niiden anniskelumääristä kuin erilaisista juomasekoitusten valmistamistavoista. Lisäksi kerrotaan yleisistä työvälineistä, joita drinkkien teossa tarvitaan, ja viimeisenä drinkkien perinteisiä valmistustapoja, koska niitäkin on monta erilaista, riippuen drinkin halutusta lopputuloksesta.

Drinkkien tulevaisuuden näkymät ovat pinnalla oleva asia, koska juomakulttuuri on muuttumassa koko ajan ja ihmiset ovat tietoisempia siitä, mitä haluavat. Ei enää välttämättä oteta muutamaa kolmosolutta tai siideriä pullossa, mikäli tarjolla on terveellisempiä ja luontoystävällisempiä drinkkejä, joita voi nauttia hyvässä seurassa. (Shaker 2022, 17.)

Aineisto opinnäytetyöhön kerättiin kyselyllä ja haastattelulla. Kysely suunnattiin ammatikseen alkoholin kanssa työskenteleville, muun muassa baarimestareille, koska heillä on näkemystä drinkkien tulevaisuudesta. Kysely suoritettiin Webropol-kyselyllä. Lisäksi haastateltiin baarimestari Ortjo Niemistä, joka työskentelee vuonna 2019 perustetussa, joensuulaisessa cocktail-baarissa, Another Doggyssa.

2 Alkoholi

2.1 Alkoholilaki ja sen vaikutus anniskeluun

Nykyinen alkoholilaki tuli voimaan 1.3.2018. Se koskee alkoholipitoisten aineiden tuontia, myyntiä, valmistusta, markkinointia sekä käyttöä. (Sosiaali- ja terveysministeriö 2022.)

Ennen kuin anniskelua voidaan aloittaa, on täytynyt hankkia asetukset täyttävä liiketila, ja sen lisäksi tarvitaan myös anniskelulupa. Anniskelulupa on toimipaikkakohtainen, ja se koskee anniskelupaikkaa ja sen anniskelualuetta, mikäli lupa on myönnetty ravitsemistoimintaa harjoittavalle hakijalle. (Laki majoitus- ja ravitsemistoiminnasta 308/2006, 1§.) Alueen tulee olla viranomaisten sekä luvanhaltijan valvottavissa, ja tämä tarkoittaa sitä, että omavalvontasuunnitelma on laadittu (Sosiaali- ja terveysministeriön asetus alkoholilain valvonnasta 158/2018, 1§).

Lisäksi jokaisella anniskelupaikalla tulee olla vastaava hoitaja tai muu nimetty henkilö, joka on suorittanut anniskelupassin. Hän on silloin osoittanut osaavansa alkoholilain ja on saanut Sosiaali- ja terveysalan lupa- ja valvontaviraston hyväksymän todistuksen asiasta. Todistus osoittaa, että henkilö ymmärtää alkoholilain ja sen valvonnan. Alle 18-vuotias ei voi toimia vastaavana hoitajana, mutta 16-vuotias voi anniskella alkoholipitoisia juomia vastaavan hoitajan valvonnan alaisena. Myös ennen uuden lain voimaantuloa hankittu kelpoisuus vastaavan työhön täyttää uuden lain mukaiset pätevyysvaatimukset. (Valvira 2021a.)

Alkoholin myynnin ikäraja on ravintoloissa ja vähittäismyynnissä Suomessa 18-vuotta. Ostaja on velvollinen todistamaan ikänsä kysyttäessä henkilökunnalle. Kuvallinen henkilökortti, ajokortti ja passi kelpaavat sekä myös muu viranomaisen myöntämä, kuvallinen, luotettava asiakirja (Alkoholilaki 1102/2017, 37§, 40§.)

Mikäli aine tai tuote sisältää enemmän kuin 1,2 tilavuusprosenttia etyylialkoholia, kutsutaan sitä alkoholipitoiseksi aineeksi. Alkoholijuomaksi kutsutaan juotavaa nestettä, joka maksimissaan sisältää 80 tilavuusprosenttia etyylialkoholia. Alkoholijuomatkin voidaan jakaa mietoihin eli enintään 22 tilavuusprosenttia etyylialkoholia sisältäviin juomiin ja väkeviin eli enemmän kuin 22 tilavuusprosenttia etyylialkoholia sisältäviin juomiin. Lisäksi tulee huomioida, että kaupallisessa tai elinkeinotarkoituksessa tarvitaan lupa myyntiä varten, mikäli alkoholijuomassa on enemmän kuin 2,8 tilavuusprosenttia etyylialkoholia. (Alkoholilaki 1102/2017, 3§, 32 §.)

Lain mukaan yli 2,8 prosenttia alkoholia sisältäviä juomia saa anniskella kello 9:stä kello 01.30:een välisenä aikana, ellei ole hakenut jatkolupaa. Se tulee myös hakea vähintään kolme viikkoa ennen suunniteltua jatkoajan käyttöönottoa. Tämän jatkoajan myöntämisen jälkeen anniskelua saa jatkaa ravintolassa kello 4:ään asti. (Alkoholilaki 1102/2017, 44 §.)

Alkoholin anniskelussa on otettava huomioon myös anniskeltavan juoman perusannokset: väkevät neljä senttilitraa, enemmän kuin 15 tilavuusprosenttia etyylialkoholia sisältävät miedot juomat kahdeksan senttilitraa ja 8–15 tilavuusprosenttia etyylialkoholia sisältävien juomien perusannos on 12 senttilitraa. Muiden mietojen alkoholijuomien anniskeluannos on 33 senttilitraa. (Alkoholilaki 1102/2017, 41 §).

Annoksien määrää ei ole rajoitettu alkoholilaissa, mutta tieto tulee löytyä oma-valvontasuunnitelmasta, mikäli yhdelle asiakkaalle tarjoillaan kerralla enemmän kuin neljä edellä mainittua perusannosta. (Sosiaali- ja terveysministeriön asetus alkoholilain valvonnasta 158/2018, 4§.) Ravintoloissa saa myydä alkoholijuomaa vain valmiiksi avattuina pulloina ja tölkkeinä tai valmiiksi annosteltuna lasiin tai astiaan (Alkoholilaki 1102/2017, 41 §).

Mikäli ravintola on hakenut vähittäismyyntiluvan, pystyvät he myymään ulos korkeintaan 5,5 prosenttisia juomia. Näitä ovat muun muassa oluet, siiderit ja lonkerot. Juomien tulee olla suljetuissa pakkauksissa eli pulloissa tai tölkeissä. Juomat pitää asiakkaan hakea itse, eikä niitä pysty tilaamaan kotiinkuljetuksella.

Vähittäismyyntiaika on sama kuin kaupoissa eli kello 9–21. (Rinta-Tossi 2018). Lupa on myyntipaikka- ja elinkeinoharjoittajakohtainen, ja se haetaan alueellisesta aluehallintovirastosta (Valvira 2021b).

Minna Rinta-Tossi (2018) kirjoittaa Ylen artikkelissa, ettei alkoholin ulosmyynti ollutkaan hittituote. Lupia ulosmyyntiä varten oli haettu vähän, ja tähän on selkeä syy. Keskon ja S-ryhmän kauppoja on melkein joka kulmalla, ja hinta ratkaisee: ravintoloiden ulosmyyntihinnat ovat paljon kalliimmat kuin kauppojen. Kauppoihin juomia tilataan isommat määrät, ja siellä menekki on suurta. Jos verrataan vaikka perinteistä Sandels IV -olutta, joka on lasipullossa, tilavuus 0,33 l ja vahvuus 5,2 prosenttia. Sen hinta on ravintolassa keskimäärin 5,40–6 euroa. Sama tuote löytyy Pilkon Citymarketista hintaan 2,59 euroa sisältäen pantin 0,10 euroa (K-Ruoka 2022).

2.2 Erilaisien alkoholijuomien valmistusmenetelmiä

Etanolia eli etyylialkoholia kutsutaan puhekielessä alkoholiksi. Sitä voidaan valmistaa eri menetelmillä. (Aho, Autti & Siitonen 2015, 173.) Seuraavaksi käydään läpi lyhyesti tunnetuimpien alkoholijuomien valmistusprosesseja, koska jokainen juomalaji valmistetaan eri lailla. Esimerkiksi viiniä ei voi valmistaa samalla tavalla kuin olutta tai viskiä.

Oluen valmistusta kutsutaan panemiseksi. Oluen valmistuksessa voidaan käyttää hiivaa tai spontaanikäymistä. Tärkeintä on kuitenkin saada tärkkelys muuttamaan sokeriksi, ennen kuin mallasta käytetään oluen valmistuksen. EU on myöntänyt, että olutta saa valmistaa kaikista ruuaksi sopivista elintarvikkeista. Tällä kumottiin vuonna 1516 Saksassa säädetty oluen puhtauslaki, Reinheitsgebot, joka salli oluen valmistuksessa käytettäväksi vain vettä, ohraa ja humalaa. Humalan tehtävänä on toimia oluen maustajana, mutta se vaikuttaa myös oluen säilyvyyteen ja vaahtoamiseen. (Aho ym. 2015, 174–176.)

Perinteinen siiderinvalmistuksen tapa on puristaa hedelmästä mehu ja käyttää se. Myös niin sanotulla samppanjakäymismenetelmällä valmistettua siideriä on,

jolloin juoma käy pullossa toiseen kertaan ja kuohuu avatessa. Kuitenkin nykyään ainakin Suomessa valmistetut siiderit tehdään käytetystä mehutiivisteestä, johon lisätään koneellisesti hiilihappoa. (Aho ym. 2015, 177–178.)

Viini valmistetaan viinirypäleistä puristetusta mehusta, jonka sokeri, hiivan avustuksella muodostaa alkoholia ja hiilidioksidia. Tämän jälkeen neste lapotaan ja laitetaan astiaan kypsyymään. Viiniä kypsytetään vielä pulloissa, jolloin niiden maku tasaantuu. Punaviinin ja roséviinin valmistuksessa annetaan tummien viinirypäleiden kuorien olla kosketuksissa rypäleiden kanssa tietyn aikaa, jotta viiniin tarttuu haluttu värisävy. (Aho ym. 2015, 179–180.)

Kuohuviiniä voidaan valmistaa neljällä eri tavalla. Laadukkain ja eniten aikaa vievin tavoista on pullokäymismenetelmä. Siinä viini lisätään pulloon sokerin ja hiivan kanssa. Sokeri ja hiiva saavat viinin käymään pullossa uudestaan. Viiniä varastoidaan alaspäin olevissa pulloissa vähintään yhdeksän kuukautta, jonka jälkeen syntynyt hiivasakka poistetaan. Sakan poisto tapahtuu pulloa ”tanssittamalla”, jolloin korkki alaspäin olevaa pulloa kierretään ja kopautetaan, jolloin sakka kertyy pullon kaulaan. Lopuksi pullon kaula jäähdytetään, korkki avataan ja sakka lentää ulos pullosta. Tämän jälkeen pulloon lisätään tarvittava määrä sokeriliuosta, jotta saadaan kuohuviiniin tarvittava makeus. Tämän jälkeen pullojen annetaan olla viinikellarin viileydessä, mielellään jopa vuoden. Nykyään pulloja ei enää juurikaan ”tanssitetä” käsin, vaan tämä on automatisoitu. (Viinimaa 2022.)

Toinen valmistusmenetelmä on nopeampi ja yleisin kaikista. Kyseessä on viinin tankkikäyminen, jossa viini käy toisen kerran isoissa terästankeissa. Sakka laskeutuu tankin pohjalle, ja viini suodatetaan toiseen tankkiin. Toisessa tankissa viiniin lisätään sokeriliuosta. Tämän jälkeen viini pullotetään paineen alaisena. Tällä tavalla kuohuviini saadaan myyntiin jo kolmen viikon kuluttua. Tämä on myös edullisin tapa, koska ei tarvita niin paljon työvaiheita. Kolmas menetelmä on tankkikäymisen ja shamppanjamenetelmän risteytys, joka on harvoin käytössä. Viini käytetään toisen kerran pullossa, jonka jälkeen se siirretään tankkiin, jossa se suodatetaan ja viimeistellään. Tämän jälkeen viini pullotetään paineen avulla. Viimeisenä valmistusmenetelmänä toimii pumppumenetelmä.

Viiniin pumpataan ilmaa, jolloin saadaan kuplia aikaan kaadettaessa juomaa lasiin, mutta kuplat poistuvat nopeasti. Ilma saadaan pulloihin suurissa tankeissa ja pulloit korkitetaan paineen alla. Näin ilma jää pulloon. (Viinimaa 2022.)

Väkevät alkoholit taas valmistetaan tislaamalla, jolloin lämmön avulla saadaan erotettua toisiinsa liuenneet aineet. Mitä vahvempaa alkoholia halutaan, sitä useammin se tulee tislata. Tislausmetodeja on kaksi erilaista: pannutislaus (kutsutaan myös nimillä alembic tai alambic) ja kolonnitistaus (toisilta nimiltään column still, patent still tai coffey still). Laitetta, jota käytetään tislaamiseen, kutsutaan tislauskattilaksi. Pannutislauskuksen pannu on valmistettu kuparista. Pannutislauskuksessa alkoholi höyrystyy pannun alla olevan lämmönlähteen johdosta, jolloin alkoholihöyry siirtyy niin sanotun joutsenen kaulan kautta lauhduttimeen, ja lauhduttimen alapuolelta tiivistynyt alkoholi tulee ulos. Kolonnitistaus on keksitty vuonna 1826, ja sen keksi Aeneas Coffey. Kolonnitistauskattilassa kuuma neste ja höyry pyörii koko ajan niin kauan, kunnes kaikki alkoholi on eroteltu. Menetelmänä tämä on tehokkaampi ja edullisempi valmistaa alkoholia, mutta samalla se myös vähentää alkuperäisen raaka-aineen ominaisuuksia. (Aho ym. 2015, 189–191.)

2.3 Ravintolassa käytettäviä työvälineitä ja juomien valmistustapoja

2.3.1 Työvälineet

Työvälineiden tarkoitus on helpottaa työntekoa. Valikoima vaihtelee konseptin mukaan. Laadukkaassa cocktailbaarissa on enemmän työvälineitä kuin vaikka pienessä paikallisessa kuppilassa. Kunnolliset työvälineet oikein sijoitettuna tekevät työnteosta sujuvaa ja nopeaa. Kannattaa hankkia vain tarpeelliset ja välttämättömimmät välineet, ettei turhaa täytää tarjoilutiskiä välineillä, joilla ei ole käyttöä. (Aho ym. 2015, 71–72.) Ikävä kyllä monessa paikassa esimerkiksi ravistimia käytetään pillien säilytyspaikkana tai kalliit tehosekoittimet ovat vain tiskintäytettä (Piasecki 2017, 22).

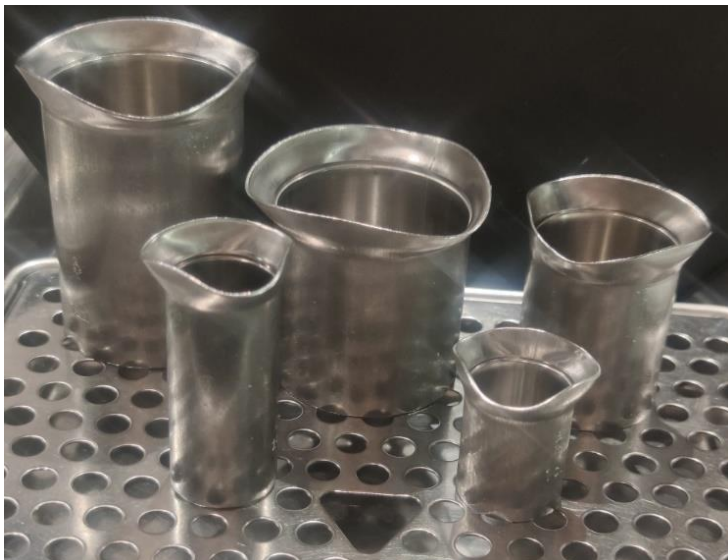
Baarilusikka on metallinen ja pitkävartinen, ja sen toisessa päässä on yleensä tylppä murskain (kuva 1). Kierteet varressa helpottavat drinkkien sekoittamista (Piasecki 2017, 22).



Kuva 1. Baarilusikka ilman murskainta päässä (Kuva: Petra Könönen).

Tunnetuin shaker on Boston shaker, jossa yläosa on lasia ja alaosa metallia. Sitä käytetään juomasekoitusten valmistamiseen, kun kyseessä ovat hankalasti sekoittuvat aineosat. (Aho ym. 2015, 73.) Boston shakereita on myös metallisina, jotka eroavat kolmiosaisesta siten, että niissä ei ole välikantta tai se on rakennettu sisälle alaosaan. Kolmiosainen shaker on perinteisin. Siinä on alaosa, josta ainekset kaadetaan, reiällinen välikansi, joka toimii siivilänä, ja kansi. Lisäksi on myös niin sanottuja yhden juoman shakereita, jotka voivat olla muovia tai lasia. (Piasecki 2017, 23.)

Alkoholimitoista Suomessa on käytössä yleisimpinä kokoina yhdestä senttilit-rasta 12 senttilitran mittoihin (kuva 2). Yleisin mitta, jota käytetään, on neljän senttilitran mitta, koska se on suurin enimmäismäärä vahvaa alkoholia yhdessä drinkissä. Ravintolassa käytettävät alkoholimitat ovat vaaitettuja, koska Suomen alkoholilaki edellyttää sitä. (Aho ym. 2015, 73.) Vaaitettu mitta tarkoittaa sitä, että se on vaatimustenmukaisella merkinnällä varustettu, ja mitan uusintatarkastusta ei tarvitse tehdä, ellei mitta vahingoitu tai varmennusleima ei ole luettavassa kunnossa (Restamark 2018).



Kuva 2. Perinteiset alkoholimitat ravintolassa (Kuva: Petra Könönen).

Kaatonokat ovat yleensä kiinni pulloissa, joita käytetään eniten. Kaatonokka mahdollistaa nopeamman ja tarkemman mittaamisen, koska juoma tulee tasaisella nopeudella pullosta. Erilaiset kaatonokat (kuva 3) sopivat erilaisiin pulloihin. Yleisesti metallista kaatonokkaa kutsutaan sekuntinokaksi, koska siitä tulee juomaa senttilitra sekunnissa. Tämän on todettu olevan melkeinpä toimivin vaihtoehto. Kaatonokat tulee pestä säännöllisesti, ettei niihin kerääny bakteereita tai jää esimerkiksi liköörin sokeria tukkimaan. (Aho ym. 2015, 80.)



Kuva 3. Erilaisia kaatonokkia (Kuva: Petra Könönen).

Sitruspuristimia on erilaisia sähköisestä käsikäyttöisiin. Puristin on valittava tarpeiden mukaan (Piasecki 2017, 25). Paras mehu saadaan puristamalla se tuoreista sitruhedelmistä juuri ennen käyttöä. Limestä saadaan mehua noin kolme senttilitraa / kappale ja sitruunasta noin neljä senttilitraa / kappale. Alumiinista valmistetun, käsikäyttöisen sitruspuristimen puhdistaminen on helpompaa kuin ison sähköisen. (Aho ym. 2015, 84.)

2.3.2 Valmistustavat

Kun tehdään juomasekoituksia, pyritään saavuttamaan tiettyjä asioita: yhdistämään aineosat toisiinsa, viilentämään ja laimentamaan juoma sekä onnistumaan lopputuloksessa. Päämetodeja juomien valmistamiseen on kuusi.

Rakentaminen on helpoin ja nopein tapa valmistaa juoma. Ensin laitetaan tarjoilulasiin jäitä, melkein täyteen asti, jonka jälkeen päälle kaadetaan aineosat, yleensä ensin alkoholi ja sitten pidentäjä. Lasi täytetään niin, että yläreunasta jää noin sentti tyhjäksi. (Aho ym. 2015, 85.)

Esimerkkinä rakennetusta drinkistä voidaan ottaa John Holmes (kuva 4). Se sisältää 3 cl viskiä, 2 cl sitruunamehua, 2 cl sokeriliientä, 3 cl karpalomehua ja 2 cl vadelmalikööriä. Ainesosat kaadetaan jäillä / jäämurskalla täytettyyn Highball-lasiin ja koristellaan vadelmilla. (Shotti 2022.)



Kuva 4. John Holmes-drinkki (Kuva: Petra Könönen).

Hämmöntämistä käytetään silloin kuin juomassa on vain alkoholia tai halutaan saavuttaa kirkas ja kuulas lopputulos. Juoma kaadetaan viilentymisen jälkeen tarjoilulasiin, joka on jäähdytetty valmiiksi. Hämmöntämisellä tarkoitetaan sekoituslasissa viilennettyä juomaa, jota on sekoitettu lusikalla vähintään 30 kertaa. (Aho ym. 2015, 86.)

Esimerkkinä hämmennetystä drinkistä voidaan ottaa Karoff (kuva 5). Se sisältää 4 cl vodkaa, 4 cl karpalomehua ja 4 cl soodavettä. Vodka ja karpalomehu kaadetaan jääpaloilla täytettyyn On the Rocks-lasiin, jonka jälkeen soodavesi kaadetaan sekaan ja hämmennetään baarilusikalla. (Shotti 2022.)



Kuva 5. Karoff- drinkki (Kuva: Petra Könönen).

Murskaamista voidaan käyttää silloin, kuin juomaan käytetään hedelmiä, yrttejä tai mausteita. Murskaaminen irrottaa aromit, mehun ja öljyn aineosista. Se tehdään yleensä sheikkerin pohjaosassa, ja sitten lisätään loput aineosat, ravistetaan kylmäksi ja siivilöidään lasiin. (Aho ym. 2015, 86.)

Esimerkkinä murskatusta drinkistä voidaan ottaa Mojito (kuva 6). Mojito sisältää 10 kappaletta mintunlehtiä, jotka kevyesti murskataan limelohkojen ja ruokosokerin (2 tl) kanssa lasin pohjaa vasten. Tämän jälkeen lisätään 4 cl vaaleaa rommia lasiin ja sekoitetaan baarilusikalla voimakkaasti. Lasi täytetään jäämurskalla, lisätään 6 cl soodavettä ja koristellaan. (Shotti 2022.)



Kuva 6. Mojito (Kuva: Petra Könönen).

Ravistamisella on tarkoitus saada juoma kylmäksi ja aineet sekaisin keskenään. Yleensä sitä käytetään juomasekoituksiin, joihin tulee kermaa, kananmuna, siirappeja tai tuoreita ainesosia. (Aho ym. 2015, 86–87.)

Esimerkkinä ravistetusta juomasta on Mai-Tai (kuva 7). Juomaa varten shakeri täytetään jääpaloilla ja lisätään 4 cl vaaleaa rommia, 2 cl tummaa rommia, 1,5 cl Curacao-likööriä, 1,5 cl mantelisiirappia ja 1 cl limemehua. Ravistetaan ja siivilöidään Highball-lasiin. Juoma koristellaan limeviipaleella ja mintunlehdellä. (Shotti 2022.)



Kuva 7. Mai-Tai (kuva: Petra Könönen).

Blendaamista käytetään, kun juoma sisältää usein raskaita aineosia, muun muassa kermaa tai tuoreita hedelmiä tai marjoja. Ensin blenderiin aineet ja vasta sen jälkeen jäämurska, sillä se säästää konetta. Juomasta tehdään sopivan paksua, niin että pilli pysyy itsekseen pystyssä, mutta sen saa kuitenkin halutessaan juotua pillin kautta. (Aho ym. 2015, 87–88.)

Esimerkkinä blendattusta juomasta on Frozen Strawberry Daiquiri (kuva 8). Blenderi täytetään jäällä ja siihen lisätään 4 cl vaaleaa rommia, 1,5 cl mansikkalikööriä, 4 mansikkaa, 1 cl sokeriliientä ja 2 cl limemehua. Ainekset sekoitetaan tasaiseksi ja kaadetaan cocktail-lasiin. Koristeeksi laitetaan mansikka. (Shotti 2022.)



Kuva 8. Frozen Strawberry Daiquiri. (Kuva: Petra Könönen).

Kerrostamisen apuna käytetään baarilusikan laattapäätä. Eri sokeripitoiset aineosat saadaan nätisti kerroksittain. Alimmaisiksi painuu se, jossa on eniten sokeria, ja päällimmäiseksi jää eniten alkoholia sisältävä neste. (Aho ym. 2015, 88.)

Esimerkkinä kerrostetusta juomasta on Kolibri (kuva 9). Juoma valmistetaan jäämurskalla täytettyyn Highball-lasiin, varovasti baarilusikan laattapäätä pitkin kaatamalla 2 cl vodkaa, 2 cl omenalikööriä, 1 cl Curacao-likööriä, 1 cl Midoria ja 6 cl karpalomehua. (Shotti 2022.)



Kuva 9. Kolibri-drinkki (kuva: Petra Könönen).

Esimerkkeinä olevat juomat ovat vain yksi monista vaihtoehdoista, joita kyseessä olevilla valmistusmenetelmillä pystytään valmistamaan.

3 Vastuullisuus

Nykyisin ihmisille on tärkeää juomien vastuullisuus, mutta se ymmärretään eritavoin, kuin vaikka ruuan vastuullisuus. Tämä on asia, johon ravintoloissa tulee kiinnittää huomiota. Nuoret ovat kuluttajaryhmä, jotka käyvät ravintoloissa ja heitä kiinnostavat ilmasto- ja vastuullisuusarvot ravintolassa nautitun juoman kohdalla. Näitä voivat olla pieni hiilijalanjälki, eettiset työolot tai lähi- ja luomutuotanto. Koska tämä edelle mainittu kuluttajaryhmä käy ravintoloissa eniten, joten vastuullisilla valinnoilla voidaan saavuttaa kilpailuetu ja taloudellinen hyöty muihin ravintoloihin verrattuna. Vastuullisuus pitää saada myytyä asiakkaalle, joten tähän tulee panostaa selkeästi, ja yksi keino on paikallisen raaka-aineen tarinallistaminen. (Lehtinen 2022, 25.)

Tarinastimisella tarkoitetaan jonkun, jo olemassa olevan asian, tekemistä tarinaksi. Tarinaa voidaan kertoa kaikilla mahdollisilla keinoilla; kirjallisesti,

visuaalisesti, äänin, valoin, tuoksujen ja makujen kautta. Silloin kuin palvelu tai osa siitä, on tarinallistettu saadaan aikaan elämyksellinen palvelu, joka jää asiakkaalle mieleen. Ja tottahan se on, että tarinallistettuja palveluita on helpompi myydä. (Kalliomäki 2011).

Vastuullisuus voidaan ottaa huomioon juomien pakkauksissa. Mitä kevyempi ja kierrätettävämpi pakkaus, sitä pienemmät ilmastovaikutuksen sillä on. Suurimmat ilmastovaikutukset juomalitraa kohti ovat lasipulloilla ja pienimmät hanapakkauksella. (Lehtinen 2022, 25.) Juomapakkauksella ja sen valmistamisella on merkittävä osuus hiilijalanjäljestä. Alko on ottanut valikoimiinsa Ympäristövaastuullisen pakkauksen, josta tieto löytyy Alkon Vihreä valinta -merkinnöistä. Tämänlaisen pakkauksen merkinnän saadessaan, pakkauksen tulee olla ympäristösertifioitu ja valmistettu alkuperäissertifioitua kierrätysmateriaalista. Esimerkkinä näistä on Joutsenmerkki ja kestävän metsähoidon sertifikaatti, FSC. (Alko 2022a).

Suomessa suurin myytävä alkoholikategoria on olut ja samalla sen ympäristövaikutuksetkin ovat suurimmat. Olutta on yritetty markkinoida muovipulloissa monta kertaa, mutta vielä se ei ole saanut suosioita. Olutpakkauksissa ovat käytössä muovin ja lasin lisäksi tölkit sekä ravintoloissa käytettävät oluttynnyrit. (Lehtinen 2022, 25.)

Olut on Suomen suurin alkoholijuomakategoria, ja sen valmistus on pääosin kotimaista. Se on ekologinen, koska raaka-aineet ovat kotimaisia (kotimainen ohramallas, vesi ja panimoilla kasvatettu hiiva). Ainut raaka-aine, jota Suomessa ei viljellä tarpeeksi kaupallisesti, on humala, joka antaa oluelle sen katkeruuden ja tuoksun. (Lehtinen 2022, 26.)

Kuinka sitten oluen valmistus suomessa on ekologista? Oluen jäähdytyksessä syntyy paljon kuumaa vettä sivutuotteena. Se pystytään hyödyntämään joko seuraavan oluterän valmistuksessa tai panimon pesussa. Sinebrychoff käyttää oluen valmistuksessa syntyneen lämpöenergian omien tilojensa lämmitykseen ja kiertävän kuumen veden lämmittämään lähialueen omakotitaloja Keravan Energian kautta. Valmistuksessa tuleva jäte, mallasmäski ja hiiva, taas

lasketaan sivutuotteeksi, ja se menee eläinten rehuksi sekä biokaasuksi. Aivan pienissä panimoissa nämä menevät biojätteeksi. (Lehtinen 2022, 26.)

Viinin vastuullisuus taas on nousussa koko ajan. Sen kuljettaminen, tuotantotapa valmistusmaassa ja pakkaus vaikuttavat vastuullisuuteen. Tietoa vastuullisuuskysymyksistä on tarjolla vaihtelevasti, päästöistä tai ympäristövaikutuksista ei viestitä selkeästi. Ilmastonmuutos vaikuttaa dramaattisesti myös viinin viljelyyn. Perinteisillä viininviljelyalueilla viljely vaikeutuu ilmaston lämpenemisen takia. (Lehtinen 2022, 26.) Viinirypälajikkeet viihtyvät eri lämpötiloissa. Ja jo asteen muutos voi muuttaa rypäleen makuprofiilia. Lämpötilan nouseminen aikaisuttaa sadonkorjuuta ja rypäleissä olevat tanniinit ja aromiaineet eivät ehdi kehittyä kunnolla, kun sokerimäärä kasvaa korkeaksi ennen aikaisesti. Lämpötilan noustessa kuivuus lisääntyy koko ajan, ja vesi ei riitä viljelmien kasteluun. (Alko 2022b).

Myös Suomen Alko kiinnittää koko ajan enemmän ja enemmän huomiota vastuullisuuteen ja vastuullisuus on mukana kaikessa Alkon toiminnassa. He edistävät yhdessä kumppaneidensa kanssa suomalaisten hyvinvointia sekä työskentelevät syrjäytymistä vastaan. Kestäväkehitys ja vastuulliset ratkaisut, ilmastokriisin ehkäiseminen ja vastuullisten valintojen tekeminen asiakkaille helpoksi on osa heidän vastuullisia arvojansa ja toimintatapoja. (Alko 2022c).

4 Tuotekehitys

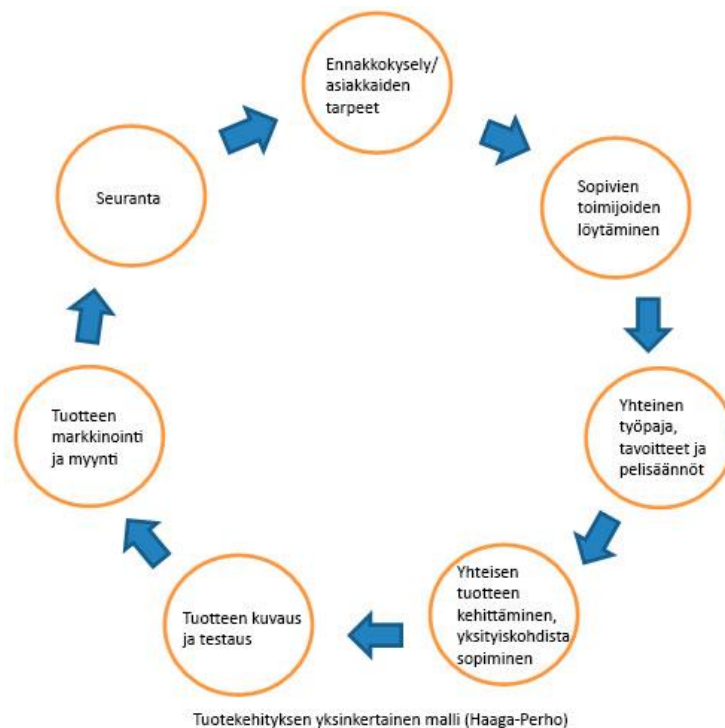
Tuotekehitys lähtee asiakkaiden tarpeista. Kehitetään tuotetta tai jopa tuotepakettia, jossa tuote on helposti ostettavissa, oikein hinnoiteltu, myynnissä oikeissa kanavissa ja näin ollen helposti kuluttajan saatavilla osto- ja palvelutilanteissa. (Kulmat 2015.)

Kun tuotetta ruvetaan hinnoittelemaan, on otettava huomioon kohderyhmä, mistä tuotepaketti koostuu, hinta asiakkaalle ja ansaintalogiikka. Kun tuotetta

aletaan myymään ja markkinoimaan, mietitään aikataulutusta (vuosikello) ja myynnin järjestäminen (jakelukanavat). Tuotekehitystä ja laadunseurantaa valvotaan menekin mukaan. Tässä tulee ottaa huomioon, kuinka tuotetta pystyy kehittämään ja hiomaan palautteen saannin jälkeen, ja myös se, kuinka tuotetta testataan. (Kulmat 2015.)

Kun tuotekehitystä tehdään, on hyvä ottaa yhteinen tuotekortti käyttöön. Sen avulla pystytään yhdessä myymään tuotetta ja saadaan perehdytettyä oma henkilökunta tuotteeseen. Tuotekortissa tulee selville kohderyhmät, hinnoittelu ja saavutettavuus sekä muut näkökulmat, joilla taataan tuotteen toimivuus ja helppo ostettavuus. (Kulmat 2015.)

Kuviossa 1 on tuotekehityksen yksinkertainen malli, josta käy ilmi, kuinka yksinkertaisesti tuotekehityksen voi tehdä.



Kuvio 1. Tuotekehityksen yksinkertainen malli (Kulmat 2015).

Kun tuotekorttiin kirjataan asiat, voidaan sitä käyttää muistilistana myös tulevaisuudessa. Samaan tuotekorttiin kirjataan koko tuotekehitysprosessi, jotta pystytään tarkistamaan, että kaikki toimenpiteet on tehty. Tämän jälkeen on aina

tallessa selkeä ja jäsenelty tapa, joka hyödyttää yrittäjää ja mahdollisia yhteistyökumppaneita. (Kulmat2015.)

Uusia makuja drinkkeihin kehitellään koko ajan. Joskus juoma valmistuu aivan kuin vahingossa, kun on yhdistetty erilaisia makuja. Joskus sen keksimiseen menee aikaa. Perusideana on, että kun juomassa on hyvä alkoholi pohjana, riittää kun siihen lisää sopivassa suhteessa hapanta, makeaa ja raikasta. Happamuutta juomaan saadaan sitrushedelmistä, esimerkiksi limestä, appelsiinista, verigreipistä ja jopa etikasta. Makeutta juomaan saadaan sokerista, hunajasta tai erilaisista siirapeista. Aina kuitenkin on tärkeää kirjata ylös tekovaiheessa, mitä on tekemässä, jotta ei tarvitse hyvän tuotteen kohdalla alkaa muistelemaan, että mitä siihen tulee ja minkä verran.

5 Opinnäytetyön tavoite ja menetelmät

Tämän opinnäytetyön tavoitteena oli selvittää, millaisena drinkkien trendit nähdään juuri nyt vuonna 2022 ja tulevaisuudessa koko Suomen alueella. Käytössä aineistonkeruussa oli kysely (liite 1) ja haastattelu (liite 2). Kyselyn tarkoituksena oli tarkastella, kuinka alan ammattilaiset näkevät tilanteen ja sen kehittymisen.

Opinnäytetyössä käytettiin kvalitatiivista tutkimusmenetelmää eli laadullista tutkimusotetta. Hirsjärvi, Remes ja Sajavaara (2007, 157–160) toteavat, että kvalitatiivisessa tutkimuksessa pyritään ymmärtämään kokonaisvaltaisesti tutkittavaa asiaa. Kysely (liite1) lähetettiin alan ammattilaisille Suomen baarimestarien ja kannattajien kerhon F.B.S.K. ry:n kautta. Heihin saatiin yhteys sosiaalisen median, Instagramin, kautta. Heidän sihteerinsä, Noora Mommo, jakoi kyselyn saatekirjeineen vastaajille.

Koska opinnäytetyön aiheena on drinkkien trendit, kysely pyrittiin kohdistamaan suoraan alan ammattilaisille, jotka ovat etulinjassa keksimässä ja toteuttamassa

drinkkien tulevaisuutta. Heillä on kokemusta ja näkemystä drinkkien valmistamisesta ja kehittämisestä.

Kyselyn lisäksi valittiin haastateltava. Hän on Joensuussa toimivan Another Doggyn baarimestari Ortjo Nieminen. Hänet valittiin vastaajaksi, koska hän on ansioitunut alallaan ja häneltä löytyy ideoita ja mielipiteitä tulevaisuuden suhteen. Nieminen on voittanut Aromi Pro:n Vuoden baarimestari -palkinnon 2021 (Propalkinnot 2022).

6 Aineiston kerääminen

Aineisto työhön kerättiin sekä kyselyn että haastattelun avulla. Kysely suoritettiin Webropol-kyselyinä. Tämä helpotti tiedon keräämistä, koska kysely pystyttiin lähettämään sähköisenä linkkinä suoraan vastaajille, ja ohjelma tallensi vastaukset suoraan. Kysymykset kiinteillä vastausvaihtoehdoilla pystyi analysoimaan ohjelman avulla. Vapaamuotoiset vastaukset käytiin läpi ja analysoitiin yksitellen. Kyselyyn vastauksia odotettiin noin 20 kappaletta, mutta lopulta niitä saatiin peräti 41 kappaletta.

Kysely on yksi yleisimmistä tutkimusmenetelmistä. Sen avulla saadaan kerättyä tietoa tutkittavasta asiasta laajasti, ja lisäksi tämä on helppo ja tehokas keino. Kyselytutkimus on sovellettavissa monien eri asioiden ja aiheiden tutkimiseen. Kyselyä tehdessä tulee ottaa huomioon se, että kysymykset oikeasti selvittävät tutkittavaa ongelmaa. Näin ollen tekijän täytyy ottaa selvää aiheesta ennakoon. Lomakkeen suunnittelemiseksi on hankittava tarpeeksi tietoa tutkittavasta aiheesta, jotta tutkimus on luotettava ja kattava. Kysymyksien asetteluun tulee kiinnittää huomioita, jotta ne ovat helposti ymmärrettäviä eivätkä johdattelevia ja määriteltävissä oleellisiksi tutkimuksen kannalta. (Oppariapu 2022a.)

Kyselyn huonoksi puoleksi voidaan laskea se, että kerätty tieto on pinnallista ja vastaajat voivat kyselyyn vastatessaan häiriintyä jostain, kyllästyä vastaamaan

tai ymmärtävät kysymyksen eri tavalla, kuin kysyjä on sen tarkoittanut. Näin ollen tuloksetkaan eivät välttämättä ole paikkansa pitäviä. Kyselyn vastauksia tulokittaessa tulee myös aina ottaa huomioon virhemarginaali, joka kasvaa mitä enemmän kyselyyn vastaa ihmisiä. (Oppariapu 2022a.)

Kyselylomakkeen kysymykset suunniteltiin opinnäytetyön tietoperustassa esiintyvän tiedon pohjalta. Lisäksi kysymyksien keksimiseen apuna oli oma kokemus alalta, ja alan ammattikirjallisuus. Kyselyyn vastasi alan ammattilaiset, joten kysymysten muotoiluun piti ottaa huomioon ammattisanasto. Opinnäytetyötä varten tarvittavaa aineistoa varten kysely ei voinut olla liian pitkä, eikä vapaamuotoisia kysymyksiä voinut olla liian montaa, jotta saatiin kerättyä tarvittava aineisto. Liian pitkän kyselyn vastaaminen vie vastaajalta paljon aikaa ja jos kysymyksiä on liikaa, vastaajan mielenkiinto vastata keskeytyy.

Haastattelu valittiin tutkimusmenetelmäksi, koska se soveltuu moniin tutkimustarkoituksiin ja se on tutkimusmenetelmänä joustava. Haastattelu onkin yksi yleisimmistä tutkimusmenetelmistä, koska se sopii moniin kehittämistehtäviin ja sen avulla saa kerättyä nopeasti ja helposti tietoa tutkittavasta asiasta. Haastattelijan tehtävänä on esittää selkeästi haastateltavan ajatukset, käsitykset, kokemukset ja tunteet. Haastateltava on siinä tilanteessa subjekti, jolla on oikeus tuoda esille itseään koskevia asioita. Haastattelun avulla pystytään selvittämään vastauksia ja syventämään saatavia tietoja. (Oppariapu 2022b.)

Haastattelussa (liite 2) käytettiin avointa mallia eli strukturoimatonta haastattelua. Avoin haastattelu on keskustelunomainen, ja haastattelu etenee haastateltavan ehdoilla koko ajan. Tähän liitettiin puolistrukturoitu haastattelu eli teema-haastattelu, jossa peruskysymykset oli laadittu etukäteen, mutta kysymyksiä pystyttiin myös keksimään lisää kesken haastattelun. Kysymyksiä pystyi vielä tarkentamaan ja täydentämään haastattelun aikana, jolloin se ei rajoittanut vastauksia niin kuin kokonaan valmis haastattelupohja. (Oppariapu 2022a.)

Haastattelu suoritettiin toukokuun alussa haastateltavan työpaikalla. Haastateltavaan oltiin yhteydessä sähköpostitse, jonka kautta saatiin sovittua aika ja

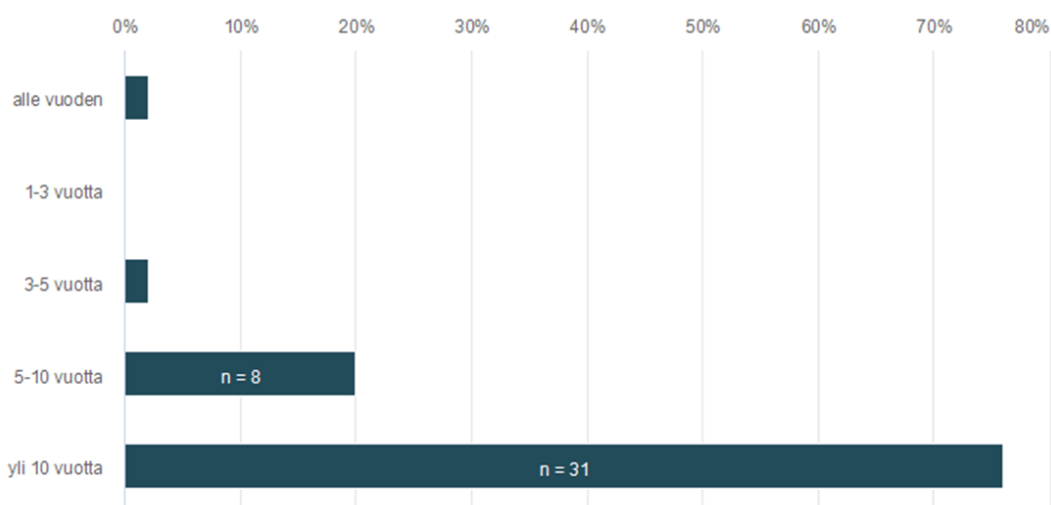
paikka haastattelulle. Kohdassa 7.2 on lisää haastattelusta ja haastattelun tuloksista.

7 Tulokset

7.1 Kyselyn tulokset

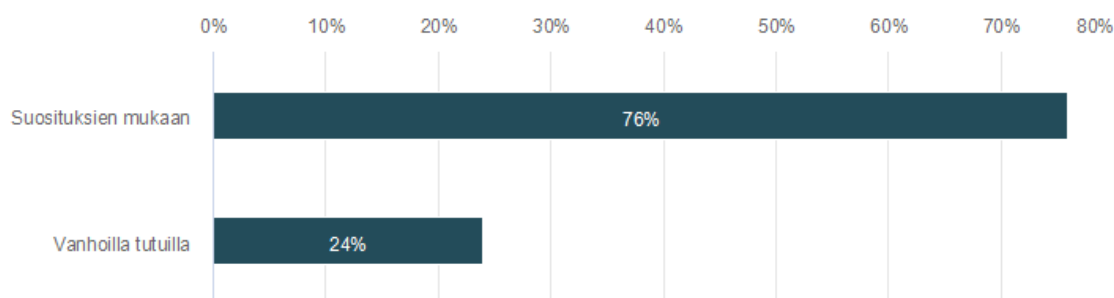
Noin kahden ja puolen viikon aikana kyselyyn saatiin yhteensä 41 vastausta. Postinumeroiden perusteella vastauksia saatiin koko Suomen alueelta etelästä pohjoiseen ja idästä länteen. Eniten vastauksia saatiin kuitenkin Etelä-Suomesta (12 vastausta), seuraavaksi eniten Varsinais-Suomesta (8 vastausta) ja Pohjois-Suomesta (5 vastausta), ja loput vastaukset sijoittautuivat muille alueille. Yksi vastaaja ei halunnut kertoa postinumeroaan.

Kyselyssä kysyttiin myös, kauanko on ollut alalla (kuvio 2). Vastaajista 31 vastasi olleensa alalla jo yli 10 vuotta ja alle vuoden työskenteleviä oli vain 1.



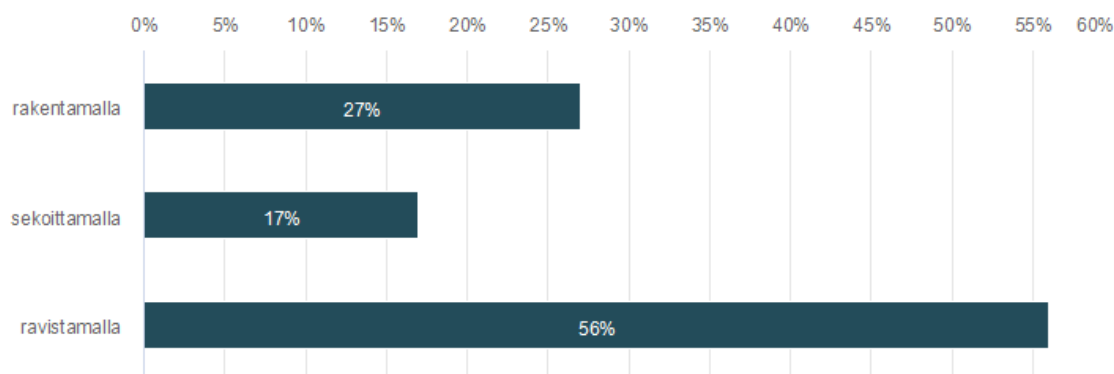
Kuvio 2. Kyselyn vastaukset (n = 41), kauanko on ollut alalla.

Kyselyssä selvitettiin myös sitä, tilaavatko asiakkaat juomansa tekijän suosituksen mukaan vai vanhoja tuttuja makuja (kuvio 3). Vastauksista tuli ilmi, että työntekijän suosituksia kuunnellaan.



Kuvio 3. 76 % vastaajista ilmoitti vastauksissaan, että heidän suosituksiaan arvostetaan ja kuunnellaan.

Muutamissa kysymyksissä selvitettiin tekijöiden mieltymyksiä juomien valmistamisesta. Vastaajista melkein 70 prosenttia suosii pitkiä ja lempeitä juomia ja reilu 30 prosenttia lyhyitä ja tujuja. Valmistustekniikoista (kuvio 4) selkeän kannatuksen sai ravistamalla valmistaminen.



Kuvio 4. Juoman valmistaminen.

Vastaajilta kysyttiin myös, jos he pystyisivät vaikuttamaan juomien raaka-aineisiin, niin haluaisivatko ne valmiina suoraan pullosta vai itsetehtynä. Tämä jakoi mielipiteitä vastaajien kesken, mutta kuitenkin suurin osa oli sitä mieltä, että itsetehdyt ovat parempia. Totta kai pitää ottaa huomioon myös paikan konsepti ja asiakasmäärät, onko viisasta tehdä itse. Suoraan pullosta laatu on tasaista, mutta siitä puuttuu vivahde, minkä itse tekemällä saa.

”Riippuu baarista, missä työskentelet, kaikkialla ei voi millään tehdä kaikkea itse, ei riitä aika eikä säilytystilat.”

”Itsetehdyt. Mahdollisuus parempiin raaka-aineisiin sekä lopputulokseen. Monesti myös itsetehtyihin tuotteisiin käytetään hävikistä syntyneitä asioita esim. sitruksen kuoria, joten itsetehty on myös välillä kestävämpää kuin valmis.”

”Itsetehdyt. Pullosta suoraan, ei ole cocktail!”

”Valmiina pullosta, tuote pysyy tasalaatuisena tekijästä riippumatta.”

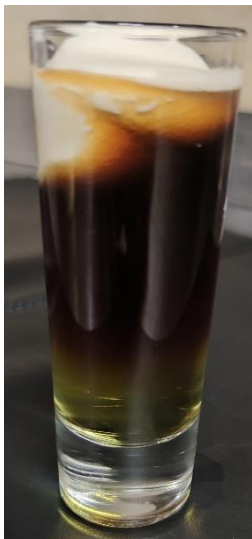
Seuraavana kysyttiin juomista, jotka olisi saanut jäädä keksimättä. Avoimeen tekstikenttään tulleista vastauksista voidaan havaita se, että rakennettavat juomat, kuten muun muassa Mustikkashot (kuva 10) ja Hot shot (kuva 11) olisi saaneet jäädä keksimättä, koska niiden valmistaminen vie aikaa.



2 cl Mustikkalikööri
2 cl Mustikkakeitto
Kevyesti vatkattu kerma

Valmistus:
Kerroksittain
Kerma valutetaan juoman pinnalle

Kuva 10. Mustikkashot (Kuva: Petra Könönen).



2 cl Galliano
 2 cl Kahvi (kuuma)
 2 cl kevyesti vatkattu kerma

Valmistus:
 Kerroksittain
 Kerma valutetaan juoman päälle.

Kuva 11. Hot shot (Kuva: Petra Könönen).

Rakennettavien juomien lisäksi sekoitettavista juomista Sininen enkeli (kuva 12) oli mainittu useampaan kertaan. Syynä tähän oli mainittu asiakkaiden kommentit siitä, että väri ei ole edes sininen. Ja toisena sekoitettavana juomana mainittiin maitoa sisältävä juoma, Valkovenäläinen (kuva 13).



2 cl Vodka
 2 cl Parfait Amour-likööri
 Sprite

Valmistus:
 Laita lasiin jäitä.
 Mittaa alkoholit lasiin.
 Lisää Sprite ja sekoita.

Kuva 12. Sininen enkeli (Kuva: Petra Könönen).



2 cl Vodka
2 cl Kahvilikööri
Maito

Valmistus:

Laita lasiin jäitä.

Mittaa alkoholit lasiin.

Lisää maito ja sekoita.

Kuva 13. Valkovenäläinen (Kuva: Petra Könönen).

Vapaassa sanassa vastaajat kirjoittivat seuraavanlaisia perusteluita juomille, jotka olisi saanut jäädä keksimättä:

”Kaikki juomat, jotka pidennetään maidolla. Koska alkoholi ja maito ei kuulu samaan lasiin.”

”Kaikille juomasekoituksille on aikansa ja paikkansa, vaikka en itse kaikista aina pidäkään. Kaikki ovat osa juomakulttuurin historiaa.”

”Sellaista ei ole. Kaikille juomille löytyy jonkinlainen historia ja ne ovat aikansa kuvia. Vaikka juoma olisi jonkin mielestä ”huono” sillä voi olla olennainen osa cocktailkulttuurin kehittämisessä. Monet sanovat Hot Shotin, mutta oikeasti se on nerokas juoma, joka on olennainen osa 90-luvun alun cocktailien nousukauden alkua.”

Kun taas kysyttiin, mikä on tällä hetkellä suosituin drinkki, saatiin monia vastauksia. Suurin osa vastasi, että erilaiset Sourit sekä Spritzit.

”Whiskey Sour on saavuttanut mainetta ja suosiota ihan sukupuolesta riippumatta.”

”Kuluttajat tuntuvat pitävän Espresso Martineista ja ”mule”-tyylisistä juomasekoituksista. Negroni ja Gin & Tonic ovat myös ikuisesti muodissa.”

”Vaikea sanoa, riippuu alueesta. Sanoisin että kesää kohti, kun mennään niin Spritzit nostavat päätään.”

”Samanlainen on ehdottomasti suosituin. Se taas voi olla mikä tahansa. Riippuu siitä mikä oli se ensimmäinen minkä teit.”

Eli johtopäätöksenä kyselyyn vastanneiden ammattilaisten vastausten perusteella voidaan päätellä, että itsetehdyistä raaka-aineista ja ravistamalla mennään drinkkien trendejä kohti nyt.

7.2 Haastattelun tulokset

Haastattelu suoritettiin haastateltavan, baarimestari Ortjo Niemisen, työpaikalla Another Doggyssa. Nieminen aloitti uransa vuonna 2011, joutsenolaisessa baarissa, suoritettuaan ravintolakokoin opinnon loppuun. Vuonna 2021 hänet palkittiin vuoden baarimestarina.

Haastattelussa Niemiseltä kysyttiin muun muassa mielipidettä siihen, kuinka drinkkikulttuuri on muuttunut viimeisen 10 vuoden aikana. Vastauksista selvisi, että hänen mielestään koko ajan ollaan menossa parempaan suuntaan. Cocktailbaareja on perustettu enemmän, tuotelaajuus on kasvanut, tietämys kehittyä koko ajan ja palvelumuoto on muuttunut. Lisäksi asiakaskäyttäytyminen muuttuu koko ajan, ja ihmisiä kiinnostaa nykyisin eri tavalla juomien historia tai valmistusmenetelmät.

Nieminen näkee tulevaisuuden positiivisena. Uusia paikkoja avataan, ammattilaisiksi on nousemassa uusia tähtiä, vastuullisuus on otettu huomioon ja matala-alkoholiset juomat ovat nousemassa suosioon.

Kysyttäessä tuotekehityksestä Nieminen kertoi, että he työpaikalla pitävät teemapäiviä, jolloin työporukan kanssa suunnitellaan ja kokeillaan erilaisia

makuyhdistelmiä. Ideat tuotteisiin tulevat kokeilunhalusta. Jossain voi nähdä kuvan hienon värisestä juomasta, jota sitten aletaan yhdessä hiomaan kasaan. Kokeilemalla erilaisia makupareja voidaan saada aikaan joko huippu tuote tai täysi fiasko.

Niemiseltä kysyttäessä juomasta, joka olisi saanut jäädä keksimättä, vastauksia tuli kaksi: ravistettu Vodka Martini ja Cosmopolitan. Nämä nousevat pinnalle silloin, kun televisiossa näytetään Bond-elokuvia ja Sex and the City -sarjaa (Sinkkuelämää). Ja suora lainaus ensimmäiseen juomaan, miksi se olisi saanut jäädä keksimättä: ”Se on vetinen ja yliarvostettu!”

Niemisen vinkit tulevaisuuden baarimestareille:

- Itseopiskelu on tärkeää, koulussa ei opi kaikkea.
- Ole tiedonjanoisin ja ihmisläheinen.
- Hanki kunnan kirjoja, muun muassa Cocktail Codex.
- Seuraa erilaisia nettisivuja ja YouTubea. Sieltä saa paljon vinkkejä ja oppeja.
- Avoin mieli ja lievästi hullu, sillä pärjää.

Haastattelu antoi ymmärtää sen, että alalle kaivataan uusia tähtiä, joilla tiedonhalua ja visiota. Mutta täytyy muistaa se, että koko ajan täytyy kouluttaa itseään, myös koulusta valmistumisen jälkeen, koska ikinä ei voi olla niin sanotusti valmis.

8 Luotettavuus ja eettisyys

Opinnäytetyössä luotettavuus ja eettisyys on tärkeää. Tämä opinnäytetyö on tehty Karelia ammattikorkeakoulun ohjeistuksen mukaan. Lähteiden on oltava luotettavia, ja lähdekriittisyyteen on kiinnitettävä huomiota. Näin ollen opinnäytetyön lähteiden valintaan on panostettava niiden luotettavuuden takia. Lähdeluettelomerkintöjen tulee olla huolellisia ja niiden tulee olla merkitty oikein tekstiin ja

lähdeluetteloon. Opinnäytetyöhön käytetty teoriapohja pyrittiin etsimään useista, tuoreista lähteistä. Tähän käytettiin sekä painettua kirjallisuutta että verkkolähteitä.

Opinnäytetyön tieteellinen tutkimus on eettisesti hyväksyttävää ja luotettavaa, koska tutkimus on suoritettu tieteellisen käytännön edellyttämällä tavalla. (Tenk 2016, 6). Opinnäytetyön luotettavuuteen vaikuttaa pieni aineisto. Kyselyyn vastaa vain niin sanotusti pieni vastaajakunta, ja heidän vastauksiensa perusteella heillä on paljon yhdenmukaisia ajatuksia. Totta kai isommalla otannalla vastausten kirjo olisi laajempi, mutta se vaatisi myös paljon enemmän aikaa.

Tutkimuksen luotettavuuteen vaikuttaa myös se, kuinka avoimesti ja yksityiskohtaisesti vastaajat halusivat asiasta kertoa. Mikäli haastattelun vastaukset ovat lyhyitä, eikä asiaa haluta avata enempää, niin tämä osa opinnäytetyöstä jää suppeaksi ja vaikuttaa paljon myös lopputulokseen. Yksinkertaiset, lyhyet vastaukset eivät kerro tutkittavasta asiasta tarpeeksi, mikäli niitä ei pysty analysoimaan. Kyllä ja ei vastaukset eivät riitä, vaan halutaan paneutua asiaan tarkemmin ja laajemmin.

Sekä kyselyn että haastattelun tarkoituksena oli kerätä tarvittava tieto, ja kysymyksien tuli olla sellaisia, että sekä kysyjä että vastaaja ymmärsivät ne samalla tavalla. Avoin haastattelu auttoi tässä, koska samalla pystyi tarkentamaan, ymmärrettiinkö vastaukset niin kuin haastateltava toi ne ilmi. Kysely testattiin läpi muutaman kerran eri henkilöillä, jotta pystyttiin katsomaan, saadaanko opinnäytetyötä varten tarvittava aineistonselville.

Opinnäytetyössä toteutettu kysely oli vapaaehtoinen ja anonyymi, jolloin vastauksia ei pystytty yhdistämään vastaajaan. Kyselyn mukana lähetettiin lyhyt saateteksti (liite 1), jossa kerrottiin vastaajalle mitä kysely koskee ja mihin kyselyn vastauksia käytetään. Kyselyssä henkilötiedoista kerättiin vain postinumero ja kyselyn analysoinnin jälkeen kaikki vastaukset poistettiin.

9 Pohdinta

Opinnäytetyön aihe on mielenkiintoinen ja ajankohtainen. Opinnäytetyö osoittaa, että baarissa työskentely ei ole aina vain helppoa, kuten oluen laskeminen hanasta nappia painamalla. Näkyvän baarityön takana on paljon näkymätöntä työtä, joka tasolla, koko ajan.

Alkoholilaki on päivittynyt vuosien saatossa, ja se täytyy lukea kannesta kanteen, mikäli tällä alalla tulevaisuudessa työskentelee – ei voi aina vain etsiä Googlesta tietoa. Lakia ei tarvitse tietenkään opetella ulkoa, mutta perustiedot tulee tietää sekä tietysti paikka tai sivusto, josta laki löytyy kokonaisuudessaan.

Myös alkoholijuomien valmistuksessa on monta tapaa, mitä ei ole tullut ajatelleeksi. Sama pätee myös alkoholijuomien tarjoamiseen ja valmistamiseen: tulee tietää valmistustapa, mutta myös esimerkiksi oikea lasi, josta sen tarjoilee. Monelle juomien valmistustavat voivat tulla yllätyksenä, ja tässä opinnäytetyössä niistä on esitelty vasta kuusi yleisintä.

Kyselyn vastauksista tuli itselleni paljon uutta tietoa. Vastaajat olivat eri ikäisiä, ja heidän työkokemuksensa eripituisia. Haastateltavan vastaukset toivat julki hänen kokemuksiaan ja samalla myös tietoa alan tulevaisuudesta. Haastateltavan vastaukset olivat hyvin pitkälle samansuuntaisia kyselyyn vastanneiden kanssa.

Opinnäytetyöni antaa pohjaa ja mahdollisuuksia tulevaisuudessa opiskelijoille sekä baarityöskentelystä kiinnostuneille henkilöille. Sitä pystyy hyödyntämään esimerkiksi ammatillisissa oppilaitoksissa tai restonomikoulutuksen opetuksessa sekä alasta kiinnostuneiden oppimateriaalina. Tutkimusta tarvittaisiin lisää myös esimerkiksi alkoholittomista juomista eli mocktaileista, sillä niiden suosio nousee koko ajan. Tässä voisikin olla aihe seuraavalle opinnäytetyöntekijälle.

Lähteet

- Aho, K., Autti, N. & Siitonen, T. 2015. Mikosta mestariksi baarityön käsikirja. Helsinki: Restamark.
- Alko. 2022a. Ympäristövastuullinen pakkaus on usein kevyt kantaa. Ympäristövastuullinen pakkaus on usein kevyt kantaa | Alko 18.5.2022.
- Alko. 2022b. Ilmastonmuutos uhkaa viiniteollisuutta. Ilmastonmuutos uhkaa viiniteollisuutta | Alko 18.5.2022.
- Alko. 2022c. Yritysvastuu Alkossa. Yritysvastuu Alkossa | Alko 18.5.2022.
- Alkoholilaki. 1102/2017.
- Hirsjärvi, S., Remes, P. & Sajavaara, P. 2007. Tutki ja kirjoita. Helsinki: Tammi.
- Laki majoitus- ja ravitsemistoiminnasta 3008/2006.
- Lehtinen, A. 2022. Kohti parempaa juomabisnestä. Shaker. 2022. Shaker 1/2022 (epaper.fi) 15.3.2022.
- Kalliomäki, A. 2011. 1. Mitä tarinallistaminen on? Tarinakone. 31.10.2011. Blogi. 1. Mitä tarinallistaminen on? » Tarinakone 18.5.2022.
- Kulmat. 2015. Tuotekehitys ja tuotteistaminen. Tuotekehitys ja tuotteistaminen (kulmat.fi) 2.5.2022.
- K-Ruoka. 2022. Ruoan verkkokauppa. Ruoan verkkokauppa – K-Ruoka 12.4.2022.
- Nieminen O. 2022. Baarimestari. Another Doggy. Haastattelu. 5.5.2022.
- Oppariapu. 2022a. Apua opinnäytetyön kirjoittamiseen. 2022. KYSELY – Oppariapu (wordpress.com) 2.5.2022.
- Oppariapu. 2022b. Apua opinnäytetyön kirjoittamiseen. 2022. HAASTATTELUT – Oppariapu (wordpress.com) 2.5.2022.
- Piasecki, J. 2017. Mestarina baarissa. Turenki: Hansaprint Oy. Propalkinnot. 2022. Finalistit 2021 - PRO2022 (propalkinnot.fi) 27.3.2022.
- Restamark. 2018. <https://www.restamark.fi/baari-ja-keittio/alkoholimitat/> 4.4.2022.
- Rinta-Tassi, M. 2018. Alkoholien myynti ei ole ollutkaan hittituote: ”Pulloakaan ei ole myyty”, kertoo ravintoloitsija. Yle. 12.5.2018. Alkoholien ulosmyynti ei ole ollutkaan hittituote: ”Pulloakaan ei ole myyty”, kertoo ravintoloitsija (yle.fi). 16.3.2022.
- Shaker. 2022. Terveellisyys. Shaker 1/2022 (epaper.fi) 15.3.2022.
- Shotti. 2022. Kaikki perhaat drinkkireseptit. Shotti.fi – Parhaat drinkit, smoothiet ja boolit 18.5.2022.
- Sosiaali- ja terveysministeriön asetus alkoholilain valvonnasta. 2018. [SäädK 158/2018 \(stm.fi\)](#) 9.3.2022.
- Tenk. 2012. Hyvä tieteellinen käytäntö ja sen loukkausepäilyjen käsitteleminen Suomessa. Tutkimuseettinen neuvottelukunta. HTK_ohje_2012.pdf (tenk.fi) 18.5.2022.
- Valvira. 2021a. Anniskelupaikan henkilökunta. Anniskelupaikan henkilökunta - Valvira. 25.4.2022.

Valvira. 2021b. Vähittäismyynti.

Vähittäismyynti - Valvira. 16.3.2022.

Viinimaa. 2022. Näin kuohuviini valmistetaan – 4 erilaista tapaa.

Näin kuohuviini valmistetaan – 4 erilaista tapaa | Viinimaa - inspiroidu viinistä & ruoasta 4.4.2022.

Saatekirje kyselyyn

HYVÄ VASTAANOTTAJA

Opiskelen Karelian-ammattikorkeakoulussa restonomin tutkintoa ja tämä kysely on opinnäytetyötäni varten. Opinnäytetyö toteutetaan kyselytutkimuksena, johon kutsun teidät osallistumaan. Osallistuminen merkitsee oheisen kyselylomakkeen täyttämistä sähköisesti.

<https://link.webpolsurveys.com/S/B7C50EE673708953>

Osallistuminen kyselyyn on vapaaehtoista. Antamanne vastaukset käsitellään nimettöminä ja ehdottoman luottamuksellisesti. Kenenkään vastaajan tiedot eivät paljastu tuloksissa. Kyselyyn vastaamiseen on aikaa 28.4.2022 saakka. Opinnäytetyö tullaan julkaisemaan Internetissä osoitteessa www.theseus.fi.

Ystävällisin terveisin Petra Könönen

Webropol-kysely

Drinkkien trendit

Kysely drinkeistä ja niiden tulevaisuudesta ammattilaisten näkökulmasta. Opinnäytetyötä teen Karelia-ammattikorkeakoulussa ja valmistuminen restonomiksi on kulman takana.

Kyselyyn vastaaminen vie Sinulta noin 5 minuuttia ja kyselyyn ei tule mitään henkilötietoja ja näin ollen vastauksia ei pysty yhdistämään vastaajaan. Aineistoa käsittelem luottamuksellisesti ja kun olen saanut työn valmiiksi, kaikki kyselyaineisto poistetaan.

Tulokset voi lukea Theseus.fi sivustolta, kunhan opinnäytetyö on julkaistu.

Kiitos jo etukäteen vastauksistanne!

Mikäli mieleen tulee kysyttävää, niin vastaan mielelläni.

Tekijä:

Vastaava ohjaaja:

1. Ensimmäinen tekemäsi drinkki urallasi?

2. Jos pääsisit valitsemaan, niin millä jatkaisit vodkapohjaista juomaa?

- Maito
- Vichy/sooda
- Mehu
- Virvoitusjuoma
- Joku muu, mikä?

3. Mitä alkoholia mieluiten käytät drinkin pohjana?

- Vodka
- Koskenkorva
- Gin
- Viski
- Jaloviina
- Pontikka
- Tequila
- Rommi
- konjakki
- Joku muu, mikä?

4. Jos pitäisi valita yksi drinkki, mikä olisi saanut jäädä keksimättä, mikä se olisi ja miksi?

5. Ja mikä taas on tällä hetkellä suosituin drinkki?

6. Pieni ja tuju vai pitkä ja lempeä?

- pieni ja tuju
- pitkä ja lempeä

7. Valkovenäläinen?

- grogilasiin maidolla
- grogilasiin kermalla
- highball-lasiin maidolla
- highball-lasiin kermalla

8. Teetkö juoman mieluiten rakentamalla, sekoittamalla vai ravistamalla?

- rakentamalla
- sekoittamalla
- ravistamalla

9. Jos pystyisit vaikuttamaan, niin itsetehdyt raaka-aineet (mm. shru-bit) vai suoraan valmiina pullosta? Perustele.

10. Mihin suuntaan mielestäsi juomasekoitusten kanssa ollaan menossa?

11. Tilaavatko asiakkaat nykyisin juomia suosituksien ja ehdotuksien mukaan, vai mennäänkö edelleen vanhoilla tutuilla juomilla?

- Suosituksien mukaan
- Vanhoilla tutuilla

12. Mikä on?

Tehtävänimikkeesi:

Postinumerosi:

13. Kuinka kauan olet ollut ravintola-alalla?

- alle vuoden
- 1–3 vuotta
- 3–5 vuotta
- 5–10 vuotta
- yli 10 vuotta

Haastattelupohja

Tehtävänimike:

Kauan olet ollut alalla?

Palkinnot, joita olet saanut urallasi?

Suurin saavutuksesi tähän mennessä alalla?

Miten drinkkikulttuuri on muuttunut?

Miltä tulevaisuus näyttää? Onko muutoksia tiedossa?

Kuinka uusia tuotteita kehitellään?

Kuka testaa tuotteita?

Kysytäänkö asiakkailta vinkkejä muun muassa makumaailmoista?

Ja viimeisenä kysyn neuvoja tulevaisuuden baarimestareille.