

Emilia Raatikainen

Juhlamenujen suunnittelu aloittavalle pitopalveluyrittäjälle

Opinnäytetyö

Kevät 2016

SeAMK Elintarvike ja maatalous

Restonomi (AMK), Ravitsemispalvelut



SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU
SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU

Opinnäytetyön tiivistelmä

Koulutusyksikkö: SeAMK Elintarvike ja maatalous

Tutkinto-ohjelma: Restonomi (AMK), Ravitsemispalvelut

Tekijä: Emilia Raatikainen

Työn nimi: Juhlamenujen suunnittelu aloittavalle pitopalveluyrittäjälle

Ohjaaja: Paula Juurakko

Vuosi: 2016 Sivumäärä: 41 Liitteiden lukumäärä: 5

Tämä opinnäytetyö oli toiminnallinen kehittämistyö. Tavoitteena oli suunnitella kolme juhlamenua ja niihin sopivat teemat. Lähtökohtana toimi aloittavan pitopalveluyrittäjän tarpeet huomioida markkinoinnilliset näkökulmat ja myytävät tuotteet ja palvelut. Menut suunniteltiin tarjottavaksi buffetpöydästä.

Ottaen huomioon aloittavan pitopalveluyrittäjän mahdollisesti rajalliset resurssit, kuten kylmäsäilytystilat, tarjoaa kolme menukokonaisuutta asiakkaille valinnanvaraa pysyen silti hallittavana. Menut on suunniteltu niin, että ne eroavat toisistaan selkeästi erilaisten raaka-aineiden puolesta. Sillä pyritään vastaamaan erilaisten asiakkaiden mieltymyksiin ja toiveisiin.

Juhlamenuiksi muodostui Raikkautta kasviksilla -menu, Rustiikkista ranskalaista -menu ja Makuja saaresta -menu. Raikkautta kasviksilla -menun teema muodostui 70-luvun ja värikkyuden ympärille. Rustiikkista ranskalaista -menun teemassa näkyy luonnollisesti ranskalainen maalaismaisuus ja punaoranssi väri. Makuja saaresta -menun teemaa muodostaessa huomioitiin sinisen sävyt ja meri.

Menuista testattiin Rustiikkista ranskalaista -menu yksityisillä päivällisillä. Vierailta saadun palautteen perusteella teemapäivällinen oli onnistunut. Jokaisen ruokalajin reseptit työohjeineen kirjattiin Jamix-tuotannonohjausjärjestelmään. Menujen raaka-ainekulut laskettiin ruokalajeittain.

Avainsanat: pitopalvelut, markkinointi, ruokaohjeet

SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Thesis abstract

Faculty: School of Food and Agriculture

Degree programme: Food and Hospitality

Author/s: Emilia Raatikainen

Title of thesis: Planning Festive Menus for a Starting Caterer

Supervisor(s): Paula Juurakko

Year: 2016 Number of pages: 41 Number of appendices: 5

The main aim of the work was planning three festive menus for a starting caterer. To plan themes for those menus was also one aim this work. The raw material costs of the menus were calculated. All recipes were input to Jamix (production management system). As the basis of the work were considered marketing issues, products and services.

The premises and storages of a starting catering business are generally limited. Three different festive menus with different ingredients and themes offer enough options to the customers but still remain manageable. The menus were planned for buffet service.

Three different menus were compiled: Raikkautta kasviksilla -menu (Freshness from Vegetables), Rustiikkista ranskalaista -menu (Rustic French) and Makuja saaresta -menu (Tastes of Island). Rustiikkista ranskalaista -menu was tested on a private dinner in April 2016. The guests gave positive feedback and the atmosphere was pleased. It can be concluded that the event was successful.

Keywords: Catering, marketing, recipes

SISÄLTÖ

Opinnäytetyön tiivistelmä.....	2
Thesis abstract.....	3
SISÄLTÖ.....	4
1 JOHDANTO.....	6
2 TYÖN TAVOITTEET, RAJAUKSET JA TYÖN SISÄLLÖN ESITTELY.....	7
3 PITOPALVELUYRITYKSEN KILPAILUKEINOT.....	8
3.1 Tuote tai palvelu.....	8
3.2 Segmentointi.....	9
3.3 Markkinointiviestintä valitulle segmentille.....	11
3.4 Menujen merkitys markkinoinnissa.....	13
3.5 Teemat.....	14
4 JUHLAMENUN SUUNNITTELU.....	16
4.1 Ruokien suunnittelussa huomioitavat tekijät.....	17
4.2 Tuotteen turvallisuus ja laatu.....	19
4.3 Juhl palveluyrityksen ruokalistan suunnittelu.....	21
5 PITOPALVELUYRITYKSEN MENUKOKONAISUUKSIEN SUUNNITTELU.....	23
5.1 Lähtötilanne.....	23
5.2 Kolme juhlamenua.....	24
5.2.1 Raaka-ainekulut.....	27
5.2.2 Teemat.....	28
5.2.3 Reseptikansio.....	31
5.3 Menun testaus.....	31
5.3.1 Päivän kulku.....	32
5.3.2 Vieraitten palaute.....	34
5.4 Yhteenveto.....	35
6 POHDINTA.....	37

LÄHTEET	39
LIITTEET	42

1 JOHDANTO

Juhlapalveluyritykset eroavat toisistaan joko toiminnan laajuuden, yritysmuodon tai erikoisalan mukaan. Juhlapalvelutoiminta voi olla yksityisen ihmisen toiminimeen perustuvaa sivutoimista työtä, jota hoidetaan omasta kotikeittiöstä käsin. Tällöin yrittäjä palkkaa tarvittaessa lisää tarjoilijoita ja kokkeja. Pienimuotoisten tilaisuuksien järjestämiseen riittää yrityksen oma kalusto. Suurempiin tilaisuuksiin esimerkiksi astiasto vuokrataan muualta. (Määttä, Nuutila & Saranpää 2004, 9.)

Tuotteistamisen avulla pyritään poistamaan asiakkaan kokemaa epävarmuutta. Yrittäjä suunnittelee esimerkiksi ruokalistan luodakseen asiakkaille selkeän kuvan tarjonnasta. Palvelun myyminen on helpompaa, kun tuote ja hinta ovat selkeät ja tätä kautta asiakas kokee saavansa ongelmaansa ratkaisun. Hinnoittelu on myös mahdollista tehdä kannattavasti, kun tiedetään tarkasti mitä myydään. (Kurvinen 2008.)

Tässä opinnäytetyössä suunniteltiin kolme juhlamenua (liite 1) buffetpöydästä tarjottavaksi. Reseptit (liite 2) laadittiin kymmenelle hengelle ja ne koottiin reseptikan- sioksi (liite 3). Kulut laskettiin raaka-aineiden osalta. Menut suunniteltiin aloittavan pitopalveluyrittäjän resurssit huomioon ottaen. Yksi kolmesta menusta toteutettiin yksityisillä päivälliskutsuilla, josta kerättiin myös vieraitten palaute (liite 4).

Elämysruokapalvelun kokemuksellisen ja laadullisen ytimen muodostaa teema. Asiakkaiden suuntaan teema toimii yllätysten mahdollistajana. Teema vaikuttaa olennaisesti palvelusta saatavan arvon kokemiseen ja sen avulla vaikutetaan positiivisten emootioiden syntyyn. Teemalla ja sen toteuttamistavalla voidaan korostaa palvelutapahtuman spesifisyyttä. (Pitkäkoski 2015, 243.)

Menuihin suunniteltiin myös teemat (liite 5), mitkä mahdollistavat entistä paremman kokemuksen asiakkaalle, sekä tuovat lisäarvoa palvelutapahtumaan. Teemat ovat räätälöitävissä tilanteen mukaan ja niiden täydentäminen erilaisilla ohjelmilla tai esityksillä on mahdollista. Teemoissa kiinnitettiin huomiota kattauksiin, somisteisiin ja musiikkiin. Pitopalveluyrittäjä voi jo pienillä ja edullisilla hankinnoilla päästä alkuun. Somisteiksi sopivat myös monet luonnosta saatavat materiaalit.

2 TYÖN TAVOITTEET, RAJAUKSET JA TYÖN SISÄLLÖN ESITTELY

Opinnäytetyön tavoitteena oli suunnitella kolme juhlamenua (liite 1) teemat huomioiden ottaen. Suunnitelma tuli opinnäytetyöntekijän omaan käyttöön, koska yrittäjäyys on yksi varteen otettava vaihtoehto tulevaisuudessa ja pitopalvelutoiminta mielenkiintoinen yritysmuoto. Juhlamenuita suunniteltiin yhteensä kolme ja yksi suunnitelluista menuista testattiin pienen tilaisuuden yhteydessä. Jokaiseen juhlamenuun liitettiin siihen sopiva teema (liite 5), joka pitää sisällään muun muassa kattauksen, somistuksen ja yleisen tunnelman.

Juhlamenut suunniteltiin buffetpöydästä tarjottavaksi. Ne pitävät sisällään alku-, pää- ja jälkiruokia, mutta pääpaino on suolaisilla tuotteilla. Kustannukset raaka-ainekulujen osalta laskettiin.

Aihepiirin teoriataustaan perehtymällä luotiin pohjaa onnistuneelle ja kannattavalle ateriasuunnittelulle. Teemat ja menujen ruokalajit tukevat ja vahvistavat toinen toistaan. Teemojen valinta myös rajasi ja auttoi hakemaan tietoa kohdistetummin. Menuiden suunnittelussa ideoita haettiin alan kirjallisuudesta ja internetistä. Kun menut olivat kirjattuina resepteinä (liite 2) Jamix-tuotannonohjausjärjestelmässä, yksi menuista testattiin yksityisessä tilaisuudessa. Tilaisuudessa otettiin huomioon myös menuun liitettävä teema. Resepteihin tehtiin muutoksia välittömästi tuotteiden maun, rakenteen ja ulkonäön tarkastelun jälkeen, jos jokin niissä ei täyttänyt odotuksia. Lopputuotoksena resepteistä laadittiin reseptikansio (liite 3), joka pitää sisällään menujen reseptit kymmenelle hengelle laadittuna.

3 PITOPALVELUYRITYKSEN KILPAILUKEINOT

Markkinoiden ja asiakkaiden tarpeiden muuttuessa tulee myös yrityksen palvelutarjoaman muuttua. Selkeys liiketoimintastrategian, tarjottujen palvelujen ja asiakassegmenttien välillä on tärkeää. Nopea reagointi on joillakin aloilla kilpailuetu markkinoilta saatujen signaalien perusteella. Palvelutarjoamaa on hyvä tarkastella säännöllisin väliajoin, jotta kehitystyötä voidaan ohjata oikein. (Jaakkola, Orava & Varjonen 2009, 8.)

Yrityksen perinteikkäitä kilpailukeinoja ovat 4P-mallin mukaisesti tuote (Product), jakelu (Place), hinta (Price) ja markkinointiviestintä (Promotion). Myöhemmin malliin on lisätty kolme P:tä lisää palvelujen merkityksen korostuessa, joita ovat ihmiset (People), prosessi (Process) ja fyysinen todiste (Physical evidence). Asiakkaiden roolin korostuessa, ja markkinoinnin alettua olla kohdistetumpaa massamarkkinoinnin sijaan, esitettiin 4C-tyypittely korvaamaan tai ainakin täydentämään perinteikäs 4P-malli. Siinä tuote korvataan asiakkaan kokemalla arvolla (Consumer value), jakelu helppoudella (Convenience), hinta asiakkaalle koituvilla kustannuksilla (Cost to the customer) ja markkinointiviestintä kommunikaatiolla (Communication). (Puusa ym. 2014, 101 – 102.)

Vuorovaikutuksessa johdon, työntekijöiden ja asiakkaiden välillä tapahtuu palveluiden johtaminen ja markkinointi. Näissä vuorovaikutustilanteissa asiakaslupaukset mahdollistetaan, tehdään ja täytetään. Palvelujen johtaminen ja markkinointi keskittyvät yksinkertaistettuna palvelujen laadun ja asiakkaiden odotusten hallintaan. (Puusa ym. 2014, 133 – 134.)

3.1 Tuote tai palvelu

Palvelut ovat vaihtelevissa määrin aineettomia. Prosessiluonne on palvelujen tärkein piirre. Palveluun sisältyy erilaisia resursseja käytäviä toiminnoista koostuvia prosesseja, joita ovat esimerkiksi ihmiset, järjestelmät ja infrastruktuuri. Palvelujen toinen piirre on sen tuottaminen ja kuluttaminen ainakin jossain määrin samanaikaisesti. Tulisi muistaa, että asiakas kiinnittää huomiota ja arvioi tuotantoprosessin nä-

kyvän osan, vaikka osa tapahtuisikin piilossa. Muista osista hän voi kokea vain lopputuloksen. Tästä syystä markkinoinnin ja laadunvalvonnan tulisi tapahtua samaan aikaan kuin palvelun tuottamisen ja kulutuksen. Kolmas palvelujen peruspiirre on se, että asiakas ei ainoastaan vastaanota palvelua, vaan osallistuu palveluprosessiin kanssatuottajana. (Grönroos 2009, 79 – 80.)

Asiakaslähtöisyys ja asiakastarpeen tyydyttäminen ovat prosessiajattelun keskiössä. Prosessiajattelussa ei kiinnitetä huomiota ainoastaan lopputuotteeseen, vaan koko tuotteen tai palvelun tuotantoprosessiin. Johtamisen kannalta on tärkeää ymmärtää toimintojen prosessiluonne ja erilaisten arvoketjujen ymmärtäminen. Yrityksen kilpailukyvyyn ja asiakkaan kokeman arvon kannalta tärkeäksi nousee työn tekemisen ja organisoimisen malli. Kyse on samalla myös valintojen tekemisestä ja toimintojen luokittelusta. Pohdittavia asioita ovat organisaation ydinosaaminen ja ydinosaamista tukevat toiminnat. (Puusa ym. 2014, 175.)

Tuote on vaihdannan ydin ja siihen liiketoiminta ja markkinointi perustuvat. Asiakkaalla on niin sanotusti jokin ongelma, jonka hän pyrkii ratkaisemaan hankkimalla tuotteen. Jotta liiketoiminta kukoistaisi, on markkinoijan tehtävä varmistaa, että tuote täyttää asiakkaan odotukset. Tuotteella ei tarkoiteta pelkästään käsin kosketeltavaa tavaraa vaan myös aineettomia tekijöitä, kuten palvelua. Tuote koostuu ydintuotteesta, lisäeduista ja mielikuvatuotteesta. Ydintuote on ratkaisu asiakkaan ongelmaan. Lisäedut konkretisoivat asiakkaalle ydintuotteen hyödyt ja tekevät siitä todellisen. Mielikuvatuote ei sinällään muodosta itse tuotetta, mutta myyjä voi lisätä myyntiä tai houkuttelevuutta käyttämällä lisäpalveluita tai ekstratekijöitä. Lisäetuja ovat esimerkiksi design ja takuut. Mielikuvaelementtejä voivat olla esimerkiksi henkilökohtainen käytön opastus tai edullinen rahoitus. (Puusa ym. 2014, 102 – 103.)

3.2 Segmentointi

Potentiaalisten asiakkaiden eli markkinoiden jakamista ryhmiin, joilla on samanlaisia tarpeita, kutsutaan markkinoinnissa segmentoinniksi. Näitä segmenttejä voidaan tavoittaa samanlaisia kilpailukeinoja käyttämällä. Tarpeet ja mielenkiinnon kohteet ovat erilaiset eri ihmisillä. Segmentoinnissa ensin markkinat jaetaan segmentteihin,

joista valitaan kohderyhmiksi ne, joiden tarpeita pyritään tyydyttämään. Tuote voidaan positoida eli kohdentaa kohderyhmälle, kun tunnetaan sen tarpeet. (Pesonen, Lehtola & Toskala 2002, 32 – 33.)

Markkinoinnin ja koko liiketoiminnan keskiössä ovat asiakkaat. Asiakkaita ovat niin yksityiset kuluttajat kuin yritysasiakkaat. Molemmissa päätöksentekijänä on ihminen, mutta päätöksenteon kriteerit ovat erilaisessa asemassa. Asiakkaan ostaessa itselleen tai perheelleen tuotteita tai palveluja, vaikuttavat päätökseen voimakkaasti psykologiset ja emotionaaliset tekijät. Kuluttajakäyttäytyminen pitää sisällään niitä ajatuksia ja tunteita, joita yksilöt kulutusprosessissa kokevat. Myös ne ympäristön tekijät, jotka vaikuttavat näihin tunteisiin, ajatuksiin ja kulutusprosessissa tehtyihin valintoihin, sisältyvät kuluttajakäyttäytymiseen. Yritysasiakas sen sijaan ostaa palvelun tai tuotteen yrityksen tarpeisiin, jolloin rationaaliset ja perusteltavissa oleva ekonomisen käyttäytyminen on tyypillistä. Suunnittelemalla ja toteuttamalla kuluttajien käyttäytymistä tukevia markkinointistrategioita, markkinoinnin rooli auttaa luomaan vaihdantaa yhteiskunnassa. (Puusa ym. 2014, 145 - 146.)

Yritykset ovat nykyään juhlapalvelujen ehkä merkittävin asiakasryhmä. Yritysten tavoin asiakkaita ovat erilaiset muut yhteisöt, kuten seurakunnat. Kotitaloudet ovat tyypillisiä asiakasryhmiä. Tilaisuuksia voivat muun muassa olla liikelounaat, vastaanotot, syntymäpäivät, häät ja lakkiaiset. (Määttä ym. 2004, 8.)

Kuluttajien kokemien arvojen merkitys saattaa tulevaisuudessa kasvaa, jos eettisyyden ja vastuullisuuden vaatimus kuluttamisessa lisääntyy. Kuluttajien arvot heijastuvat kulutuskäyttäytymisessä, vaikkakaan kulutuspäätöksistä kaikki eivät toteudu perusarvojen kautta. Eri kuluttajaryhmät ovat yleisesti eri tavoin vastaanottavia arvokeskustelulle. Kuluttajaryhmät ovat myös kiinnostuneita erilaisesta arvokommunikaatiosta. Oikeanlaisten tapojen löytäminen kommunikoida arvoista on markkinoinnin haastavin työ. (Kupiainen ym. 2008, 209.)

3.3 Markkinointiviestintä valitulle segmentille

Markkinointiviestintä pitää sisällään ne toiminnot, joilla yritys kertoo tuotteistaan ja itsestään asiakkaille, mutta myös muille sidosryhmille. Mainonta, menekinedistäminen, suoramarkkinointi, henkilökohtainen myyntityö ja suhde- ja tiedotustoiminta ovat markkinointiviestinnän viisi perustoimintoa. Yleensä mainonta liittyy tuotteeseen tai itse yritykseen. Se voidaan määritellä massaviestinnäksi, joka on maksettua. Massaviestinnällä ei kuitenkaan tarkoiteta, että kaikkea mainostetaan kaikille, vaan kohderyhmä voi olla hyvin kapea. Markkinointi usein virheellisesti nähdään pelkästään viestintänä, vaikka se on huomattavasti laajempi käsite. Viestintä on kuitenkin ehkä yrityksen näkyvin toiminto ulkopuolelta tarkasteltaessa. (Puusa ym. 2014, 115.)

Kokonaisvaltaisessa markkinointiviestinnässä yhdistetään markkinointi medioiden kautta, suoramarkkinointi, erilliset markkinointiviestintämediat, suhdetoiminta sekä asiakaspalveluun liittyvät viestinnälliset näkökohdat. Määritelmät mukaan viestit voivat olla peräisin monesta eri lähteestä. Grönroosin (2009, 359) mukaan Duncan ja Moriarty (1997) erottavat neljä eri lähdettä, joita ovat suunnitellut viestit, tuoteviestit, palveluviestit ja suunnittelemattomat viestit. Markkinointiviestintäkampanjan tuloksena syntyvät suunnitellut viestit, jotka näkyvät esimerkiksi erilaisten viestintämedioiden kautta. Ihmiset luottavat näihin viesteihin vähiten, koska tietävät, että ne on suunniteltu houkutellakseen asiakkaita tiettyyn suuntaan. Yrityksestä ja sen tuotteista kertovat viestit ovat tuoteviestejä. Ne pitävät sisällään muun muassa informaatiota siitä, miten tuotteet on suunniteltu ja miten ne voidaan hävittää. Palveluprosessien tuloksena muodostuu palveluviestejä. Ulkoinen olemus, asenne ja käyttäytyminen palvelutyöntekijöillä ja ympäristö sekä tekniikan toimintatapa lähettävät kaikki palveluviestejä. Huomattava viestinnällinen osuus sisältyy asiakaspalvelijoiden ja asiakkaiden vuorovaikutukseen. Palveluviestien voi sanoa olevan luotettavampia kuin suunniteltujen viestien ja tuoteviestien, koska asiakkaat tietävät, että niitä tuottavia resursseja on vaikeampi hallita. Suunnittelemattomia viestejä pidetään kaikista luotettavimpina. Näitä viestejä yrityksestä lähettävät esimerkiksi muut asiakkaat. (Grönroos 2009, 359 – 360.)

Palveluhenkilöstön tehtäviin kuuluu henkilökohtainen myyntityö. Asiakasneuvottelut ovat tärkeä osa myyntityötä juhlapalveluyrityksillä. Mainonnan panostuksiin ja viestimien valintaan vaikuttavat esimerkiksi yrityksen voimavarat, tavoitteet ja kohde-ryhmä, kilpailutilanne sekä tuotteen erilaisuus suhteessa kilpaileviin tuotteisiin. Markkinointia tukee menekinedistämistoiminnot, joita voivat olla esimerkiksi maistiaisten toimittaminen asiakkaille. Osallistumalla erilaisiin tapahtumiin yrittäjä ylläpitää suhdetoimintaa. Kaikkea yrittäjän ja henkilökunnan toimintaa on pidettävä markkinointina, joilla luodaan mielikuvia toiminnasta ja palvelusta. Mielikuvien merkitystä ei tulisi koskaan väheksyä, koska ihminen tekee ensimmäisen ostopäätöksensä aina mielikuvien perusteella. (Määttä ym. 2004, 163.)

AIDA (Attention, Interest, Desire, Action eli, huomio, kiinnostus, halu ja toiminta) on vanhin porrasmallista ja alkujaan markkinointiviestinnän malli, jota sovelletaan kaikkeen vaikuttamaan pyrkivään viestintään. Malliin on kuitenkin tehty täsmennyksiä ja varauksia, mitkä rajaavat sen käyttömahdollisuuksia. AIDA ja muut mainonnan porrasmallit ovat oletaneet, että markkinointiviesti vaikuttaa jokaiseen kuluttajaan samalla tavalla. Siitä, millaisessa ympäristössä ja millä tavalla vastaanottaja käsittelee hänelle suunnattua sanomaa, on kiinnostunut uudempi suostuttelevuuden teoria. Tutkimus on muun muassa kiinnostunut siitä, millaisia ajatuksia sanoman käsittely synnyttää vastaanottajassa ja millä tavalla kilpailevat viestit vaikuttavat. Kritiikki porrasmallia kohtaan muistuttaa siitä, ettei huomaaminen vielä merkitse kiinnostusta, kiinnostuminen ei vielä merkitse ostamista tai ostaminen sitä, että asiakas tulisi toisen kerran. (Pesonen ym. 2002, 74 – 75.)

Klassisessa AIDA -mallissa markkinointiviestintä pyrkii täyttämään tiettyjä vaatimuksia. Ensimmäisenä esityksellä tai mainosviestillä saadaan kiinnitettyä asiakkaan huomio markkinoituun tuotteeseen tai palveluun. Seuraavana asiakas saadaan kiinnostumaan ja ajattelemaan esimerkiksi sellaista ongelmaa, johon markkinoitu tuote tai palvelu tarjoaa ratkaisun. Kolmantena esitys pystytään rakentamaan siten, että se vastaa asiakkaan mielessä syntyviin kysymyksiin, jotka ollaan herätetty. Viimeisenä esityksen lopussa tehdään konkreettinen ja selkeä tarjous tai toimenpide-ehdotus, jolla asiakas saadaan ostamaan tai toimimaan ehdotetulla tavalla. (Pesonen ym. 2002, 75.)

3.4 Menujen merkitys markkinoinnissa

Tuotteen asema markkinoilla on sitä eriytyneempi mitä erilaistuneempi tuote on. Tuotteen hinnoittelu on sitä vapaampaa, mitä enemmän se tuottaa lisäarvoa asiakkaalle. Palvelu ja ruoka ovat peruselementtejä, kun yritys haluaa tuottaa asiakkaalleen kokonaisvaltaisia kokemuksia. Kaiken taustalla on kuitenkin asiakkaiden tarpeet, jotka tulee huomioida. (Tarssanen 2009, 20.)

Etenkin palvelutuotteissa asiakkaiden tarpeet ovat nopeasti muuttuvia. Markkinoiden odotusten ja vaatimusten muutosta ei ole yrityksen helppo seurata kilpailun paineessa. Harvoin yrityksellä on monopoliasema. Yhteistyön ja organisaatio-oppimisen avulla yritys parhaiten löytää voimaa kilpailuun, uudistumiseen ja kehittymiseen. Oppivassa organisaatiossa omaksutaan sellaiset toimintatavat ja arvot, että se kykenee reagoimaan muutoshaasteisiin asiakkaiden vaatimuksesta sekä opimaan jatkuvasti omasta ja asiakkaiden toiminnasta. Markkinoilla oppiva yritys toimii mukautuvasti ja tehokkaasti. Parhaimmillaan myyjä sekä ostaja oppivat toisiltaan. (Rissanen 2005, 112 -113.)

On hyvä pohtia voivatko tuotteet menestyä markkinoilla ja myös millä markkinoilla. Asiakkaan täytyy olla valmis maksamaan tuotteesta, joten tuotteen täytyy olla sen mukainen. On tärkeää kartoittaa asiakkaiden tarpeita, jotta saadaan selville mitä ominaisuuksia he arvostavat. (Perustamisopas alkavalle yrittäjälle 2016, 12.)

Markkinoinnin keinoin on kyettävä erilaistamaan tuotteensa kilpailevien tuotteiden joukossa ja tuottamaan lisäarvoa enemmän kuin kilpailijat. Yrityksen tarjonta muodostuu niistä tuotteista, joilla se pyrkii tyydyttämään asiakkaiden tarpeet. Hyväkään tuote ei riitä, jos muut markkinoinnin elementit eivät ole tasapainossa ja ellei yritys kykene vakuuttamaan asiakkaita tuotteen erinomaisuudesta. Tehtäessä päätöksiä tuotteisiin liittyen, on muistettava tuotteen elinkaaren merkitys. Markkinointitoimet vaihtelevat markkinatilanteen ja tuotteen elinkaaren mukaan. Eräs tärkeimpiä liiketoiminnan päätöksiä on tuotteiden hinnoittelu, koska se vaikuttaa markkinoinnin lisäksi kannattavuuteen. Sen avulla luodaan mielikuvaa tuotteen arvosta ja vaikutetaan kilpailukykyyn. (Määttä ym. 2004, 160 – 163.)

Ravintola-alalla trendit, eli tyyliuuntauokset, näkyvät ravintolakulttuurissa, ruokien raaka-aineissa ja ruokalajeissa. Trendien seuraamisessa on hyvä käyttää maalaisjärkeä, koska niiden seuraaminen orjallisesti tulee kalliiksi. Olisi hyvä luoda omat ruoanvalmistus- ja tarjoilukulttuurinsa, joita kehittää. Asiakkaalle tulee tarjota ruokaa, johon hän on tyytyväinen. Uutta trendiä ei tarvita joka vuodeksi vaan voidaan oppia tekemään pysyvä trendi omista tuotteista. Ihmiset ovat valmiita maksamaan ruoasta jopa nelinkertaisen hinnan raaka-ainehintaan verrattuna, jos se vastaa odotuksia. He haluavat rahallensa lisäarvoa, jota saadaan ruoan lisäksi kaikesta muusta, esimerkiksi teemasta. (Lehtinen, Peltonen & Talvinen 2003, 23, 54.)

3.5 Teemat

Tunnelman, tilan ja asiakaskohtaamisen suunnittelussa hyvänä lähtökohtana voidaan käyttää teemaa. Teema on myös markkinoinnillinen keino erottua kilpailukentällä ja palvelukonseptin profilointi tapahtuu sen avulla. (Pitkäkoski 2015, 88 - 89.) Kirjoittajan mukaan ruokapalvelun konseptoinnissa ratkaisevimpia päätöksiä ovat teeman valinta ja miten sitä toteutetaan.

Niitä ruokapalveluja, joita koetaan elämyksellisenä, voidaan luokitella monesta eri lähtökohdasta, esimerkiksi tarjoilutavan, asiakasmäärän tai toimintaympäristön mukaan. Palveluformaatit voivat pitää sisällään erilaisia palvelutyyppisiä vaihdellen yksilöllisistä ruokaelämispalveluista suuriin massamaisiin kokemuksiin ja pelkistetyistä esteettisistä kokemuksista runsaasti ohjelmaa sisältäviin tapahtumiin. Mikä kokemus on merkityksellinen, sen päättää kuluttaja itse. (Pitkäkoski 2015, 25.)

Pitkäkosken (2015) mukaan Wakefield ja Blodget (1994, 1996) kertovat, että viihtymiseen ja mielihyvään keskittyneissä palveluissa tilan sisustaminen on erityisen tärkeä tyytyväisyystekijä. Ympäristön emootioita synnyttävä vaikutus on tekijä, minkä vuoksi ruokaelämispalvelujen tarjoajan tulee kiinnittää huomiota ympäristön laatuun paljon. Pitkäkoski (2015) kertoo, että tutkimusten mukaan tilaan liittyvistä tekijöistä keskeisiä asioita näyttäisi olevan tilan äänet, värit, kalustus ja layout-ratkaisut, ilman laatu, pintamateriaalien laatu, valaistus, puhtaus, lämpötila sekä tyyliin liittyvät salaperäisyys, kompleksisuus ja yhdenmukaisuus.

Teema voidaan tehdä tunnistettavaksi jokaisessa palvelukonseptin osa-alueessa tai vain osissa niistä. Se, miten teema tehdään todeksi, voi olla hyvin vaihteleva. Teeman vaikutus voidaan ulottaa moniin aisteihin. Teeman valinta on ruokapalvelun konseptoinnin alkuvaiheen ratkaisevimpia päätöksiä ja myös tekijä, jonka avulla kokonaisuutta kyetään johtamaan ja hallitsemaan. Sen toteutustapa riippuu siitä, miten voimakasta asiakaskokemusta halutaan tuottaa. (Pitkäkoski 2015, 89.)

4 JUHLAMENUN SUUNNITTELU

Menun tehtävänä on ruokatiedon lisäksi usein myös herättää ruokahalua ja olla yrityksen tunnelman ja liikeidean mukainen. Menusta selviää tarjottavat ruokalajit sekä juomat. Vuosisatojen ajan hienot juhla-ateriat ovat sisältäneet jopa yli kymmenen ruokalajia. Tarjoilutavoista tunnetuimmat ovat ranskalainen ja venäläinen tarjoilutapa. Venäläisessä tarjoilutavassa tarjoillaan useita kertoja eri ruokalajeja. Tämän johdosta ruokalistojen käytön kerrotaan yleistyneen ravintoloissa. Ranskalaisessa tarjoilutavassa ruoat tuodaan esille yhtä aikaa. Nykyisin juhliin katettu noutopöytä muistuttaa ranskalaista tarjoilutapaa. Juhlapöytään tehdään usein kolme eri kattausta eli erikseen alku-, pää- ja jälkiruokapöytä. (Viitasaari 2006, 47-57.)

Eri maiden vanhoissa korkeakulttuureissa piilee gastronomian juuret. Kiina, Egypti ja Persia olivat 3000 vuotta sitten maailman merkittävimmät valtakunnat, joissa myös ruokakulttuuri oli kehittynyt tasokkaaksi. Ranskaa pidetään länsimäisen ruokakulttuurin kotimaana ja moni ravintola valmistaa ruokaa edelleen ranskalaisen keittiön mukaan. Ranskassa työskennelleiden kokkien ja keittiömestareiden liikkessa työn perässä muualle Eurooppaan, levisi myös ranskalainen ruoka ja ruokaterminologia. Suomeen vaikutteita alkoi virrata Ruotsin kautta pikkuhiljaa. 1700-luvulta lähtien valmistusmenetelmät ja ruokalajit monipuolistuivat. Uusien juhlaruokien valmistaminen ei onnistunut joka kokilta, ja usein pitokokit olivat niitä, jotka kiersivät kylästä ja talosta toiseen niitä valmistamassa. He olivat hankkineet tietonsa ja taitonsa esimerkiksi pappiloiden keittiöissä ja osa oli jopa työskennellyt Tukholman ja Pietarin hoveissa. Ravintolakulttuuri on tullut Suomeen 1800-luvun alussa. Maan suurimpiin kaupunkeihin rakennettiin seurahuoneita. Asemaravintoloiden ohella seurahuoneet olivat maan laadukkaimpia hotelliravintoloita. (Viitasaari 2006, 18 - 30.)

Buffetti on kansainvälisesti tunnettu termi noutopöytätarjoilutavasta. Buffetin juuret ovat Veronassa, jossa ruhtinaan kokin nimi oli Pierre Buffet. Useita ruokalajeja sisältävän pöydän ja tarjoilutavan alkuperästä ovat äänekkäimmin kiistelleet ruotsalaiset ja venäläiset. Ruotsi-Suomessa 1800-luvun alkuun saakka hienot juhla-ateriat aloitettiin lähes poikkeuksetta viinapöydän antimilla. Viinapöydästä kehittyi voileipä-

pöytä ja noutopöytä. Noutopöytiin panostettiin 1980-luvulle saakka hotelliravinto-loissa. Ruotsin laivoilla noutopöytä on edelleen yksi tärkeimmistä tarjoilutavoista. (Viitasaari 2006, 58 - 59.)

Juhlapalveluyrityksien järjestämissä ruokailuissa käytetään nykyisin hyvin usein buffetpöytää. Buffetista voidaan tarjota muun muassa brunssia, lounasta, aamiaista ja juomia. Buffetista voidaan tarjota myös illallista tai päivällistä varsinkin epävirallisissa tilaisuuksissa. Buffettarjoilussa on hyviä puolia paljon. Usein siinä on tarjolla useita ruokalajeja, jolloin vieraat voivat valita haluamiaan ruokia myös haluamansa määrän. Buffetpöydästä tarjottaessa ei henkilökuntaakaan tarvita yhtä paljon kuin pöytiin tarjoiltaessa. (Määttälä ym. 2004, 111 – 112.)

4.1 Ruokien suunnittelussa huomioitavat tekijät

Nykyaikana ihmiset tietävät ruoasta enemmän kuin muutama vuosi sitten. Heille tarjottavan ruoan tulisi ylittää heidän odotuksena, jotta he suosittelisivat sitä eteenpäin. Suunnitellessa ruoka-annoksia on hyvä miettiä mitä sillä pyritään saavuttamaan. Halutaanko ruoalla täyttää asiakkaiden vatsat vai haetaanko sillä tietynlaista imagoa. Menujen ja juhlien suunnittelu vaatii luovuutta. Ihmisen viittä aistia voidaan käyttää arvioitaessa ihmisen luovia kykyjä. Värit, somistukset ja muut visuaaliset elementit tehostavat tapahtumaa. Tuoksut voivat herättää muistoja, mutta myös toimia ruokahalun herättäjinä. Jokaisesta ruoka-annoksesta tulisi ilmetä jokin perusmauista, joita ovat suolainen, makea, kitkerä, hapan ja umami. Iho on herkkä aistiin tekstuuria, lämpötiloja ja painetta. Polyesteri lautasliina esimerkiksi tuntuu erilaiselta kuin pellavainen lautasliina. Tilaa ilman ääntä voi kutsua ”kuolleeksi tilaksi”. Musiikki täyttää huoneen ja saa sen eloisammaksi, mutta liikaa melua tulee kuitenkin välttää. (Shock & Stefanelli 2009, 18 - 26.)

Makujen tasapaino, muoto, lämpötila, värit ja tekstuuri ovat huomioon otettavia asioita suunnitellessa menua. Sen sijaan, että tarjottaisiin samanlaisia ja saman mauisia kasviksia tarvitaan enemmän vaihtelua ja kontrastia. Tuotteiden muotoa ja kokoa tulee vaihdella ja varoa liian vahvoja makuja. Menujen suunnittelijan kannattaa miettiä ruokien esillepano huolella ennen kuin ne lähtevät ulos keittiöstä. (Shock & Stefanelli 2009, 38 - 39.)

Suunniteltaessa aterioita tulee sen perustua aina asiakkaiden tarpeisiin. Erityisruokavaliot lisäävät keittiön työn mielenkiintoisuutta ja luovat uusia haasteita, mutta myös lisäävät työtä ja vastuuta. Ruokailun tulisi tukea asiakkaita ruokavalion noudattamisessa. Erityisruokavaliota noudattavat eivät halua erottua muista ruokailijoista ja näin ollen erityisjärjestelyt tulisi järjestää hienotunteisesti. Erilaisiin symboleihin ja merkintätapoihin kannattaa kiinnittää huomiota. Niiden tulee antaa runsaasti tietoa ja auttaa asiakasta valitsemaan itselleen sopivat tuotteet. Erityisruokavaliota noudattavien ruokien suunnittelussa huomioon otettavia asioita ovat muun muassa ateriakokonaisuuden ravitsemuksellisuus, kustannukset, laitekapasiteetti, asiakkaiden toivomukset ja odotukset sekä raaka-aineiden valinta. (Immonen ym. 2009, 9 - 10.)

Kasvisruokavaliot. Yleisesti kasvisruokaa pidetään terveellisenä. Suomalaisia kehoitetaan lisäämään kasvisten ja hedelmien kulutusta. Useimpia vitamiineja ja kivennäisaineita saadaan kasvisruoasta runsaasti. Kasvisruokavaliota on olemassa erilaisia. Semivegetaristi välttää lihatuotteita ja valitsee lautaselleen useimmiten kasvisvaihtoehtoja, mutta ei ole ehdoton eläinperäisiä tuotteita kohtaan. Meijerituotteita ruokavalioonsa sisällyttäviä kasvissyöjiä kutsutaan laktovegetaristeiksi ja lakto-ovo-vegetaristit syövät meijerituotteiden lisäksi myös kananmunia. Vegaaniruokavalio ei sisällä mitään eläinperäistä ja on tämän vuoksi äärimmäinen ruokavalio. Vegaanien tulee tarkkailla joidenkin ravintoaineiden saantia puutostilojen välttämiseksi. Terveellisempää ja turvallisempaa on noudattaa ehdottoman vegaaniruokavalion sijaan lakto- tai semivegetaarista ruokavaliota. (Aro 15.10.2015.)

Gluteeniton ruokavalio. Gluteeniton ruokavalio on hoitokeino keliakikoille. Vehnän, ohran ja rukiin sisältämä gluteeni on keliakian aiheuttaja. Tehokkaan ja tarkan ruokavalion avulla se pysyy oireettomana eikä etene. Valmistettaessa gluteenittomia tuotteita, täytyy olla huolellinen raaka-aineiden ja työvälineiden puhtaudesta. Gluteenittomat tuotteet tulisi säilyttää erillään muista, sekä tiiviisti pakattuna ja suojattuna. Pakkaukset on hyvä säilyttää tuoteselosteineen, mikäli vieras haluaa tarkistaa sen sopivuuden itselleen. Myös tarjoiluun täytyy kiinnittää huomiota. Keliakikoille on hyvä varata omat voinapit. Buffetpöydässä gluteenittomat tuotteet tulee merkitä selkeästi ja mielellään hieman erillään muista tuotteista, jotta esimerkiksi

tavallisen vehnäleivän muruja ei pääse sekoittumaan gluteenittomiin ruokiin. (Ke-
liakialiitto 2008.)

Laktoosi-intoleranssi. Maitosokerin eli laktoosin hajottamiseen tarvittavan lak-
taasi-nimisen ruoansulatusentsyymien erittyminen on laktoosi-intolerantilla vähen-
tynyt tai sitä ei erity ollenkaan. Sen seurauksena laktoosi kulkeutuu suoraan paksu-
suoleen, jolloin paksusuolen bakteerit käyttävät sitä ravintonaan aiheuttaen ilmavai-
voja, turvotusta, vatsakipua ja ripulia. Maitotuotteissa on laktoosia. Ruokavalio voi
olla laktoositon tai vähä-laktoosinen. Laktoositonta ruokavaliota noudattava voi
syödä kypsytettyjä juustoja, koska ne eivät sisällä laktoosia. (Määttä ym. 2004,
47.)

4.2 Tuotteen turvallisuus ja laatu

Elintarvikkeen turvallisuus on asiakkaalle yksi tärkeimmistä ominaisuuksista. Elin-
tarvikelainsäädäntö pitää sisällään määräyksiä koskien esimerkiksi ruoanvalmista-
jan hygieniää, raaka-aineita, ruoanvalmistustiloja ja kuljetusta. Kaikki tilat, joissa
elintarvikkeita säilytetään ja käsitellään, tulee olla hyväksytyt elintarvikehuoneis-
toiksi. Näihin tiloihin kuuluu myös elintarvikkeiden kuljetukseen käytettävä auto. Ra-
vitsemispalveluja tuottavia yrityksiä veloitetaan laatimaan omavalvontasuunni-
telma ja toimimaan sen mukaisesti ruoan turvallisuuden takaamiseksi. (Määttä
ym. 2004, 74.)

Pitopalvelutoiminta erottuu ruokamyrkytystilastoissa selvästi. Pitopalvelutoiminnan
olosuhteet ovat usein vaativat lämpötilojen ja hygienian hallintaan, ruoan valmistuk-
seen ja kuljetukseen ja tarjoiluun liittyen. Toiminta pitää sisällään erilaisia elintarvi-
kehygienisiä riskejä. Puutteet keittiö- ja käsittelyhygieniassa muodostavat merkit-
tävän osan ruokamyrkytystapauksien syistä. Riskikohteet tulisi tunnistaa ja pohtia
miten vähentää riskejä. Riskitekijöitä, joihin tulee kiinnittää huomiota päivittäin, ovat
elintarvikkeiden vastaanottotarkastus ja varastointi, jäähdyttämisen valvonta, näyt-
teiden talteenotto, tarjoilulämpötilat ja tarjoiluolosuhteet sekä elintarvikkeiden kulje-
tusolosuhteet. (Välikylä 2010, 24 – 30.)

Vakioidut reseptit takaavat tuotteen tasalaatuisuuden. Asiakkaan syödessä samaa ruokaa toistamiseen, hän odottaa ruoan olevan yhtä hyvää kuin ensimmäisellä kerralla, ellei parempaakin. Yrityksen johdon on syytä olla tietoinen, miten menun ruoat valmistetaan ja kokilla tieto, miten menun sisältö rakennetaan. Vakioidut reseptit voidaan dokumentoida esimerkiksi sähköiseen järjestelmään tai annoskorteille. Reseptit täytyy tarkistaa virheiden estämiseksi ja testata ne. Reseptit kannattaa pitää yksinkertaisina ja helposti luettavina. (McVety, Ware & Ware 2009, 112.)

Oulun seudun ympäristötoimi kartoitti alueella toimivien pitopalvelujen toimintaan liittyviä riskejä vuosina 2007 – 2009. Tarkastelun kohteena oli 15 pitopalvelutoimijaa, jotka työskentelivät erilaisissa tilaisuuksissa vaihdellen päivittäisestä toiminnasta muutama kertaan kuukaudessa. Tarkastuksessa selvisi, ettei kaikilla työntekijöillä ole salmonella- tai terveystodistusta. Pitopalvelutoimijoista 11 jähdytti ruokiaan. Ruoan jähdytystapaa, -nopeutta, jähdytettävien ruokien säilytysaikaa ja säilytyslämpötilaa, pakastettavien tuotteiden merkintöjä tai jäädytystä ei oltu huomioitu omavalvontasuunnitelmissa riittävästi. (Välikylä 2010, 27.)

Hyvän hinta-laatusuhteen yksi määritelmä voi olla se, kun sekä tarjoaja että asiakas ovat tyytyväisiä. Selkeät sopimukset näiden kahden välillä ovat edellytys hyvälle hinta-laatusuhteelle ja luottamus on liiketoiminnan kannalta tarjoajalle tärkein pääoma. Asiakkaan kanssa tulee neuvotella niin kauan, että odotukset tulevat aivan selviksi ja asiakas ymmärtää kuinka hän tuotteen tai palvelun saa. Lupauksen pitäminen on laatua. Kun asiakkaalle jää tuotteen tai palvelun ostamisen jälkeen tunne, että hän on hyötynyt ostamastaan asiasta ja maksanut siitä sopivan hinnan, hän on tyytyväinen. Tuotteen tai palveluntarjoajalle tyytyväisyystekijä on se, että myynnin jatkuminen on taattu, kun asiakas haluaa ostaa samanlaisen toistamiseen. (Lehtinen ym. 2003, 92 - 93)

Laadun syntymiseen vaikuttavia tekijöitä ravitsemispalveluissa on useita. Varastointi, raaka-aineiden käsittely, tuotteiden valmistaminen ja esille laittaminen ja tarjoilu ovat esimerkkejä laatuun vaikuttavista tekijöistä. Laatu on prosessi, jossa osatekijät etsitään ja niille asetetaan jokin arvo, kuten nopeus. Laatu ei ole niinkään raha- tai kykykysymys vaan laatu on asenne. Laatu on asiakkaan odotusten täyttä-

mistä. Parhaimmillaan laatu on kokonaisvaltainen johtamismalli, joka kattaa yrityksen kaikki toiminnot hyvän asiakaspalvelun ja korkealuokkaisen tuotteen lisäksi. (Lehtinen ym. 2003, 91 - 93)

Syödessään ruokaa, ihminen arvioi ateriaa eri aistien avulla. Tasalaatuisten, turvallisten ja kaikki aistit huomioonottavien ruokien tuottaminen kuuluu kokon tehtäviin. Lisäksi tulee huomioon ottaa kannattavuus, myyvyys, monipuolisuus ja eri tilanteissa toteuttamiskelpoisuus. Ruoan tärkein elementti on maku, sen jälkeen tulevat muut, kuten visuaalinen kauneus ja esillepano. (Lehtinen ym. 2003, 112 - 114)

4.3 Juhlapalveluyrityksen ruokalistan suunnittelu

Juhlapalveluyrityksen tarkoitus on tuottaa ja toimittaa ruokaa asiakkaan omiin tai muuten vuokrattuihin tiloihin. Tällöin ei ole varmaa sisältävätkö tilat keittiötyöskentelyyn oleellisesti kuuluvia toimintoja kuten vesipistettä tai työskentelytasoja. Tämän vuoksi on oleellista, että tilaan tutustutaan aina ennen tapahtumaa. Perusteellinen suunnittelu on erittäin tärkeää. (Määttä ym. 2004, 10)

Ateriasuunnittelussa tärkeintä on se, että kokonaisuus on hallinnassa ja ruokaa ei ole tarjolla liikaa. Nykyään juhlapäivällisillä ihmiset ovat tottuneet nauttimaan neljästä kuuteen ruokalajia, kun viimevuosisadan alkupuolella luku oli kahdeksasta yhteentoista. Aterian tulisi olla nouseva eli alussa tarjotaan maultaan ja rakenteeltaan kevyempiä ja loppua kohden raskaampia ja voimakkaammin maustettuja ruokia. Mikäli aterian alussa tarjotaan jotain voimakkaampaa, voidaan välissä tarjota esimerkiksi sorbetta joka puhdistaa ja virkistää makuhermoja. (Määttä ym. 2004, 50)

Ruokatuotannon suunnitteluun vaikuttavia tekijöitä ovat muun muassa yrityksen liikeidea, sijainti ja koko, oman keittiön tilat ja laitteet, ruokien kuljetus- ja tarjoilutapa, valmistuksen vaatavuustaso, tilaisuuden ruoanvalmistustilat ja henkilökunnan määrä. Yrityksen toimintaperiaatteista riippuu millaisia ateriakokonaisuuksia ja ruokia asiakkaille kehitetään ja tarjotaan. Juhlapalveluyrityksen tarjoamien ruokatuotteiden tulee kestää kuljetusta ja lämpimien ruokien säilyttävä hyvänä lämpösäilytyksessä. Myytävien ruokien valikoiman tulee olla riittävän laaja ja ajanmukainen, jotta

eri tilaisuuksiin ja tiloihin löytyisi valinnanvaraa. Kuitenkin liian laaja tarjonta lisää hävikkiä ja kustannuksia. (Määttä ym. 2004, 62 - 81)

Keskeinen tavoite yritystoiminnalla on kannattavuus. Kasvaminen, uudistuminen, kehittyminen ja työpaikkojen varmistaminen onnistuvat vain kannattavalta yritykseltä. Arvioitaessa kannattavuutta, nousee esille esimerkiksi hinnan ja laadun suhde. Yrittäjä luo suuntaviivat yrityksensä kannattavuustavoitteille. Ratkaistaviksi asioiksi nousee esimerkiksi se, kuinka laadukasta palvelua yrittäjä pystyy milläkin kustannuksilla tarjoamaan. Jotta kannattavaan toimintaan kyetään, on yrittäjän tunnettava yrityksensä kannattavuuteen vaikuttavat seikat. (Määttä ym. 2004, 191.)

5 PITOPALVELUYRITYKSEN MENUKOKONAISUUKSIEN SUUNNITTELU

5.1 Lähtötilanne

Erilaisia palvelu- ja yritysmalleja punnittaessa ajatus pitopalvelutoiminnasta kuulosti varteenotettavalta. Pitopalvelutoiminnan yksi perustuotteista on myytävät tuotteet ja sitä kautta tämän opinnäytetyön aiheeksi muodostui suunnitella kolme juhlamenua (liite 1). Menut on suunniteltu vastaamaan aloittavan yrityksen tarvetta ja resursseja. Toiminnan ajatellaan alkavan esimerkiksi kotikeittiöstä, jolloin ruoan valmistus on mahdollista aluksi noin 50 hengelle. Pääasiallisena kohderyhmänä voidaan pitää yksityisiä kuluttajia, jotka tarvitsevat pitopalvelua esimerkiksi syntymäpäivien ja rip-pijuhlien järjestämiseen. Yritysassiakkaina pienyritykset ovat potentiaalisia kohtuullisen työntekijämääränsä vuoksi. Vaikka menut on suunniteltu buffetpöydästä tarjottavaksi, onnistuu menujen ruokalajeista koota myös lautasannokset. Varsinkin Rostiikkista ranskalaista -menu on muunnettavissa annoksina tarjottavaksi. Lautastarjoiluna onnistuisi kätevästi esimerkiksi epävirallinen, neljän hengen businesspäivällinen. Tarjoilumuoto on nopea ja poistaa tilaisuudesta ylimääräistä liikehdintää. Pöytiintarjoilu ei kuitenkaan sovellu aloittavan pitopalveluyrittäjän ensisijaiseksi tarjoilumuodoksi, koska mitä enemmän asiakkaita, sitä enemmän tarvitaan henkilökuntaa tarjoilemaan.

Muut kilpailukeinot rakentuvat yritykselle tärkeän kilpailukeinon eli tuotteen ympärille. Varsinaisen ydintuotteet lisäksi tuotekokonaisuuteen sisältyvät niin sanotut liitännäisosat. Liitännäisosilla tarkoitetaan kaikkia niitä ydintuotteen ulkopuolisia asioita, jotka lisäävät tuotteen arvoa asiakkaalle, kuten myynnin jälkeinen palvelu tai tuotteen käyttöön liittyvä opastus. Kaikki asiakkaan palvelukokemukseen vaikuttavat asiat ovat palveluyrityksen ydintuotteet liitännäisosia. Osa tuotekokonaisuutta on myös tuotteesta syntyvät mielikuvat. Tuotekokonaisuuteen kuuluvat osatekijät ovat tärkeitä asioita, mitkä yrityksen tulee tiedostaa. Liitännäisosia kehittämällä voi

yrittäjä joskus saavuttaa kilpailuetua, vaikkei ydintuotteessa itsessään olisi merkittävää eroa kilpailijoihin nähden. (Perustietoa yrittäjälle [viitattu 22.4.2016].)

Menut ovat aloittavan pitopalveluyrittäjän tuotteita, joita hän myy. Siksi on tärkeää kiinnittää huomiota huolelliseen menusuunnitteluun teemat (liite 5) mukaan lukien. Teemat toimivat niin sanottuina lisäpalveluina, mitkä tuovat palvelukokemukseen lisäarvoa ja näin ollen tuovat kilpailuetua.

5.2 Kolme juhlamenua

Raaka-aineiden tulee sopia yhteen tilaisuuden luonteen kanssa ja olla vaihtelevia. Ruuista valitaan ranskalaisia ruokia ranskalaishenkiseen juhlaan. Tasapainoisuus raaka-aineissa on tärkeää. Kalaa ei tule tarjota sekä alku- että pääruokana, jos se ei ole teemana. (Määttälä ym. 2004, 42.)

Makuja saaresta -menussa on sekä alku- että pääruokana kalaa, mutta perusteluna siihen on merellinen teema. Rustiikkista ranskalaista -menussa ruokalajit ovat valikoituneet klassisista ranskalaisista ruuista. Raikkautta kasviksilla -menussa raaka-ainevalintoja ohjasi monipuolinen kasvisten käyttö ja terveellisyys.

Raikkautta kasviksilla. Ravitsemisliikkeissä kysyntä kasvisruoalle on lisääntynyt. Lakto-ovovegetaarista kasvisruokaa kysytään eniten. Liha-, kala- ja siipikarjaruokajien korvaamiseksi käytetään palkokasveja, palkoviljaa, siemeniä, sieniä ja pähkinöitä. Maitotuotteiden korvikkeita muun muassa ovat soijamaito ja -kerma ja kaurajuoma. (Määttälä ym. 2004, 48.)

Raikkautta kasviksilla -menu (liite 1) sopii kasvisruokavaliota ja gluteenitonta ruokavaliota noudattaville. Menu soveltuu täysin lakto-ovovegetaristille, koska se sisältää maitotuotteita sekä kananmunaa. Maidotonta ja muita kasvisruokavaliota noudattavat pystyvät myös kokoamaan tasapainoisen ja täyttävän aterian jättäen sopimattoman ruokalajin väliin. Ruokalajit ovat myös helposti muunneltavissa, esimerkiksi munakoisovuoasta voi tehdä annoksen helposti ilman juustoa.

Lakto-ovovegetaarista ruokavaliota noudattava henkilö syö kasvikunnan tuotteiden lisäksi maitotuotteita ja kananmunaa. Laktovegetaarista ruokavaliota noudattava

syö kasvikunnan tuotteiden lisäksi maitotuotteita. Semivegetaarinen käyttää eläinperäisistä tuotteista kananmunaa, maitotuotteita ja vähän kalaa tai siipikarjaa. Vegaani käyttää ruokavaliossaan vain kasvikunnan tuotteita. Vegaaniruokavaliota noudattavat myös elävää ravintoa käyttävät henkilöt. Ruokaa ei kuumenneta yli 45 asteen lämpöiseksi. (Määttälä ym. 2004, 49.)

Raikkautta kasviksilla -menun ruokalajit ovat gluteenittomia toista pääruokaa lukuun ottamatta. Sieniohratto on toinen pääruoista, mutta gluteenitonta ruokavaliota noudattava saa koottua täysipainoisen aterian myös ilman sitä. Keliakikko eli gluteenitonta ruokavaliota noudattava henkilö ei voi käyttää vehnää, rukiita tai ohraa. Niiden sisältämä gluteeni-niminen valkuaisaine vahingoittaa ohutsuolen limakalvoa. Kauratuotteet sopivat osalle keliakikoista. (Määttälä ym. 2004, 47.)

Rustiikkisen ranskalaista. Kuten muun vanhan kulttuurimaan keittiön, niin myös Ranskan keittiön voi jakaa erilaisiin osiin. Maakuntaruokat ovat ruokia, joita tavalliset ihmiset ovat tottuneet alueillaan syömään. Klassinen kansainvälinen keittiö pohjautuu ruokiin, jotka ovat olleet tuttuja Ranskan yläluokalle ja hoville. Alueelliset erikoisuudet ovat syntyneet taistellessa vihollisia ja nälkää vastaan. Ihmiset söivät sitä mitä alueella kasvoi ja mitä siellä pystyttiin kasvattamaan. Raaka-aineiden arvostus ja niiden makujen säilyttäminen ovat yhteistä kaikille alueellisille keittiöille. (Nuutila 2003.)

Menu (liite 1) muodostui maalaisranskalaista tyyliä tavoitellen. Ruokalajit ovat verrattain tuhteja ja tämän takia alkupaloja ei ole montaa lajia. Menun tarkoitus on tarjota yhteensopivia ranskalaisia makuja. Tilaisuuden niin vaatiessa tämän menun tarjoilu onnistuisi hienosti myös lautasannoksina tarjoiltuna.

Makuja saaresta. Saaren makuihin kuuluu luonnollisesti kala. Menu (liite 1) on täysin lihaton, mutta eläinperäistä raaka-ainetta löytyy jälkiruokakakusta liivattien muodossa. Se voidaan korvata muulla hyödyttävällä aineella, kuten agar-agarilla. Saaristolaislimppu kuuluu jo nimensä puolesta tähän menuun.

Kerrotaan, että saaristolaisleipä on tullut Suomeen hansakauppiaiden mukana noin 1600-luvulla. Maltaat ja siirappi ovat sen keskeisiä ainesosia ja tarjoavat leipään

makeutta. Tämä oli varsinaissuomalaisten makuun ja asioista tietävät ovat kertoneet, että parasta saaristolaisleipää löytyy Hiittisten saaristosta. (Syrjänen 2015, 20.)

5.2.1 Raaka-ainekulut

Merkittävin yksittäinen kuluerä ravintolayrityksellä on henkilöstökulujen ohella raaka-ainekulut. Raaka-ainekulut ovat katetuottoajattelun mukaisesti niin sanottuna muuttuvia kuluja. Myytävien tuotteiden valmistusta varten hankituista materiaaleista muodostuu raaka-ainekulut, joihin käsitellään muun muassa elintarvike- ja alkoholi-aineita. (Määttä ym. 2004, 178.)

Ruokalajien reseptit (liite 2) on kirjattu Jamix-tuotannonohjausjärjestelmään, joka suurimmilta osin on laskenut ruokalajeille niiden raaka-ainekulut. Muutamien tuotteiden kohdalla on hinta haettu markkinahintoja käyttäen. Reseptien raaka-ainekulut kymmenelle hengelle esitetään.

Taulukko 1. Suunniteltujen juhlamenujen raaka-ainekulut ruokalajeittain.

Raikkautta kasviksilla	Raaka-ainekulut	Rustiikkista ranskalaista	Raaka-ainekulut	Makuja saaresta	Raaka-ainekulut
Vihersalaatti	2,41	Vihersalaatti	2,41	Vihersalaatti	2,41
Yrttiöljy	0,94	Aurajuustomousse ja päärynää	6,35	Sienisalaatti	8,51
Perunasalaatti	2,38	Briossi	3,43	Savusiikamousse	10,96
Gluteeniton leipä	2,84	Paahdetut yrttipe-runat	3,66	Saaristolaislimppu	1,61
Siemennäkki-leipä	1,05	Suklaamousse	7,97	Skånen peruna	4,55
Yrttinen tomaattikastike	3,74	Balsamico	0,86	Kinuski-karvalojuustokakku	11,43

Kookoskinuski	4,04	Punasipulihilloke	0,78	Sitrusöljy	0,95
Pinaatti-ricot-tanyytit	7,46	Burgundinpata	29,61	Waldorfin-salaatti	9,10
Papusalaatti	3,87	Ratatouille	4,77	Rouheinen näkkileipä	2,19
Juustopalat	4,58	Marenki	0,24	Valkoviinihaudutettua lohta	26,13
Mozzarella-munakoisovuoka	16,29			Paahdetut juurekset	4,06
Sieniohратto	5,74				
Hedelmäsa-laatti	3,76				
Mantelikrokantti	3,11				
Yhteensä	62,21	Yhteensä	60,86	Yhteensä	81,90
per/10 hklö		per/10 hklö		Per/10 hklö	

5.2.2 Teemat

Menuihin on liitetty teemat (liite 5) tukemaan onnistunutta palvelukokonaisuutta. Kiinnittämällä huomiota kattaukseen, ruokien esille laittoon ja muuhun somistukseen, tulee ruokailukokemuksesta intensiivisempi. Teemat on luotu aloittavalle pitopalveluyritykselle, joten teemojen toteuttaminen kevyemmin onnistuu myös pienemällä panostuksella.

Raikkautta kasviksilla. Teeman (liite 5) mielikuvana toimii iloinen, värikäs juhla puutarhassa. Ympärillä näkyy paljon luonnon vihreyttä, kynttilät valaisevat hämärtyvää iltaa ja taustalla kuuluu lintujen viserrys.

Kun valitaan koristeiksi luonnonmateriaaleja, on tärkeää huolehtia siitä, ettei niissä ole hyönteisiä, ne eivät sotke pöytää tai tuoksu epämiellyttävälle. Maalaismarkkina- ja toriteemat ovat paljon käytettyjä teemoja. Niissä ruokien raaka-aineita on tuotu ruokien rinnalle. Vain mielikuvitus ja asiakkaan kanssa sovittu budjetti ovat rajana teemajuhlien somistuksessa. (Määttälä ym. 2004, 118 – 119.)

Menu, ja niin myös kokonaisuuden teema on värikäs. Somistuksissa ja kattauksessa nähdään vihreitä kasveja ja köynnöksiä sekä värikkäitä kukkia sesongin mukaan. Kesällä hyvin kestävät luonnonkukat ovat omiaan somisteisiin, koska värikyyttä ja persoonallisuutta haetaan 70-luvun kuvioista, muodoista ja väreistä. Juhlava kattauksesta ja tilasta saadaan keskittymällä muotoihin ja yhteen sopiviin väriin ja käyttämällä hillittyjä kuvioita kattauksessa. Värit valikoituvat esimerkiksi vuodenajan mukaan. Värikyyttä tasapainottamaan valitaan keskiharmaa, jota käytetään esimerkiksi pöytäliinassa tai muuten kuviollisten pintojen yhtenä sävynä. Taustalle valitaan akustista kitaramusiikkia ilman laulua tai vaihtoehtoisesti kevyttä lintujen viserrystä.

Rustiikkisen ranskalaista. Ranskalaisen teeman (liite 5) taustalla on mielikuva, jossa aurinko lämmittää pienessä ranskalaisessa kylässä maalaistalon kiviseinää, edessä siintää kumpuilevat viinitarhat ja jostain kuuluu iloinen haitarinsoitto.

Buffetin keskelle asetetaan usein näyttävä kukka-asetelma. Keskelle koristeeksi sopii muukin rekvisiitta, kuten kynttelikkö. On tärkeää, kun pöytää koristellaan, että ruoka tulee kuitenkin näyttävästi esille. Ruokavatien tulisi olla sitä selkeämpiä, mitä enemmän pöytää koristellaan. Kokonaisuudesta voi tulla liian runsas, jos sekä ruoka, että pöytä on koristeltu. (Määttälä ym. 2004, 113.)

Teemassa tavoitellaan maalaisranskalaista, rustiikkista tyyliä. Luonnonläheiset värit kattauksen pöytäliinoissa ja somisteissa on maanläheinen. Kontrastia ja piristystä tuo punaoranssin eri sävyt. Neilikat sopivat koristeeksi mainiosti, koska kukka on sopivan kokoinen lautasliinaan sidottavaksi. Yksi isompi kukka-asetelma tuo juhlan tuntua ja arvokkuutta. Tarjoiluastiat ovat pelkistettyjä, valkoisia posliiniastioita tai esimerkiksi ruskeita, keraamisia vuokia. Muut kattaustarvikkeet noudattavat yksinkertaista linjaa. Juhlavuutta ja mielenkiintoa kattaukseen saadaan pellavaliinan päälle asetellulla koristeellisella kaitaliinalla, joka väriltään on joko tummanruskea

tai oranssi. Kaitaliinan päällä on asetelma puhtaista, pienistä ja ruskeista kukkaruu-kuista, joiden päällä on lasinen levy. Levyn avulla kattaukseen saadaan korkeusvaihtelua. Pientä opetuksellista vivahdetta teemaan saadaan kirjoittamalla sopivan värisiin kartonginpaloihin ruokaan tai juomaan liittyviä sanoja ranskaksi. Menu on myös käännetty ranskaksi, joka löytyy jokaisesta katetusta pöydästä. Vanhat, etike- teistä riisutut, vihreät viinipullot ovat omiaan täydentämään somistusta esimerkiksi sivupöydillä tai buffetpöydässä. Taustalla soi hidastempoinen, kepeä ja ranskankie- linen musiikki.

Makuja saaresta. Saaristolaisteema (liite 5) on raikas, sinisävyinen ja luonnonlä- heinen. Mielikuva teeman taustalla on aurinkoinen päivä kalliolla, meren äärellä ja auringonpaisteessa. Lokit voi kuulla selvästi, ja syvään nuuhkaistessa aistii meren suolaisuuden ja katajanoksat.

Erilaisten teemojen mukaan järjestettyihin tilaisuuksiin buffet sopii hyvin, koska siitä saadaan näyttää kokonaisuus. Teeman mukaan buffetin voi koota esimerkiksi van- haan kirkkoveeneeseen, vanhoihin kärryihin tai ladonoven päälle. Aihepiiri ja pöydän muoto mahdollistavat luovuuden käyttöä, mutta on pidettävä huolta myös siitä, että tarjoilu on joustavaa ja toimivaa. (Määttälä ym. 2004, 112.)

Somisteissa käytetään juuttikangasta rypyttynä buffetpöydälle. Näyttävyyttä koko- naisuuteen saataisiin vanhasta puuveneestä tehdystä tarjoilupöydästä, mutta myös vanhat lankut toimivat erinomaisesti. Lautasliinat taitellaan siten, että yksi kulma si- dotaan ohuella juuttinarulla keveästi kiinni. Pöytäliinoiksi sopivat valkoiset tai pella- vaiset liinat. Lautasliinojen värit voivat olla joko puhtaan valkoisia tai sinisiä. Sinistä sävyä tuodaan kattaukseen lasisilla kynttiläkipoilla. Buffetpöydän ruoat tarjotaan puiselta laudalta, joka on sävyltään harmaanruskea. Samanlaista lautaa voidaan käyttää myös pöytien kattauksissa, joiden päälle kynttilät hyvin sopivat. Koristeina käytetään simpukankuoria, verkkokangasta ja mahdollisuuksien mukaan rautaisia majakoita. Kukkat ovat väriykseltään valkoisia tai sinisävyisiä. Kukkien sijaan lasi- sissa maljakoissa voidaan käyttää koristeheinää. Tarjoiluastioina suositaan valkois- sia posliiniastioita, mutta myös lasisia kulhoja ja tarjoiluvateja. Taustalle laitetaan soimaan hiljaa rauhallista puhallinsoittimilla esitettyä musiikkia ilman laulua tai vaih- toehtoisesti luonnon ääniä, kuten meren kohinaa.

5.2.3 Reseptikansio

Reseptikansio (liite 3) pitää sisällään menujen ruokalajien annoskortit kymmenelle laskettuna työohjeineen. Reseptit ovat suoraan Jamix-tuotannonohjausjärjestelmästä, sellaisina kuin ne on sinne syötetty reseptien suunnittelun ja haun jälkeen.

Annoskortista tulee käydä ilmi ruokalajin nimi, annoskoko, ruokaan käytettävät raaka-aineet, ruoka-annosten määrä ohjeen mukaan, raaka-aineiden määrät painohäviöineen, valmiin ruoan määrä, mittayksiköt, valmistusohje ja raaka-aineiden hinta. Annoskorteista on hyötyä muun muassa raaka-aineiden hankinnassa, valmistusmäärien suunnittelussa, valmistuksessa, raaka-ainekustannusten seurassa, myyntihinnan määrittelyssä, laatuvahteiden seurannassa ja toteuttamisessa. Ruosta saadaan väriltään, maultaan ja rakenteeltaan aina samanlaista, kun käytetään annoskorttia ruoan valmistuksessa. (Määttälä ym. 2004, 64.)

5.3 Menun testaus

Kolmesta suunnitellusta juhlamenusta (liite 1) testattiin yksi, Rustiikkista ranskalaista -menu. Tilaisuus vietettiin Vesannolla huhtikuun alussa. Vieraille lähetettiin itse askarrellut kutsukortit. Tilaisuuteen osallistui yhteensä kymmenen aikuista ja kolme lasta. Menun raaka-aineet hankittiin paikallisesta s -marketista ja Viitasaaren k -supermarketista.

Rustiikkista ranskalaista -menun resepteissä (Liite 2) huomattiin virheitä, jotka korjattiin välittömästi. Briossin työohjeessa oli kananmunien käyttö väärässä kohtaa ja aurajuustomoussessa tuorejuuston ja ranskankerman suhde oli väärässä. Muita tärkeitä huomioita oli lisätä ratatouilleen enemmän kasviksia mitä alkuperäisessä ohjeessa oli ja punasipulihillokkeeseen tuli sokeria alkuperäistä ohjetta enemmän. Tarkistettaessa ruokien makuja kaikki maistuivat hyviltä ja niiltä osin reseptit olivat kunnossa.

Määrät olivat onnistuneet siltä osin, että kaikille riitti ja moni otti ruokaa toisen kerran. Perunat ja ratatouille syötiin kokonaan loppuun, mutta burgundinpataa jäi muutama annoksen verran. Aurajuustomoussessa vieraat eivät paljoa syöneet, joka voi

selittyä aurajuustosta itsestään eli pidetäänkö sen mausta vai ei. Punasipulihilloketta oli sopivasti, kuten myös balsamicokastiketta ja vihersalaattia. Briosseja jäi reilusti yli. Jälkiruokana ollut suklaamousse marengilla tarjottiin valmiiksi annosteltuina. Resepti oli sopiva annosmäärältään. Ruokien yhteydessä juomina tarjottiin valkoviiniä, punaviiniä, kivennäisvettä, vettä ja mehua.

5.3.1 Päivän kulku

Teemapäivällisen valmistelu aloitettiin edellisenä päivänä. Ruuista valmistettiin lauantaina jo karpalo-juustokakku, suklaamousse, marengit, balsamicokastike, aurajuustomousse, briossit ja punasipulihilloke. Etukäteen valmistettavissa olevat ruuat pyrittiin valmistamaan edellisenä päivänä, koska tapahtumapäivälle jäi paljon somistukseen ja kattaukseen liittyvää toimintaa.

Alun perin aurajuustomousse oli tarkoitus pursottaa suolakeksin päälle, johon koristeeksi oltaisiin laitettu karamellisoitua päärynää. Näin ei kuitenkaan toimittu, koska aurajuustomousse ja päärynät tarjottuna erillään mahdollistivat vieraitten vapaan valinnan tuotteiden suhteen. Ruuat tarjottiin valmistusastioissaan, koska ne olivat teemaan sopivia patoja ja keraamisia vuokia.

Buffetlinjasto rakennettiin maalaiskeittiön pitkälle sivupöydälle niin, että linjaston alussa näkyi suomenkielinen menukortti. Sen jälkeen tarjolla oli vihersalaattia lasikulhosta, balsamicokastiketta keraamisesta kastikekannusta, punasipulihilloketta keraamisesta kiposta ja iso lasinen tarjoilulautanen aurajuustomoussekippoineen ja ympärillä olevine päärynöine ja suolakeksineen. Lämpimät ruoat olivat linjaston lopussa. Ratatouille tarjottiin valkoisesta padasta, paahdetut yrttiperunat tarjottiin suorakulmion mallisesta, tummanharmaasta keraamisesta vuosta ja burgundinpata mustasta keraamisesta padasta. Suklaamousse annosteltiin valmiiksi litalan kastehelmi-sarjan jälkiruokakippoihin. Koristeena moussen päällä olivat marenki-ruusuke ja yksi sitruunamelissan lehti. Suklaamousse tarjottiin tarjottimelta jokaiselle vieraille pöytiin.

Koska yksityisissä tiloissa harvoin on yltäkyläisesti tilaa, jouduttiin tässäkin tapauksessa miettimään monta kertaa, miten pöydät olisi järkevintä sijoittaa. Päädyttiin

ratkaisuun, jossa kaksi ruokapöytää sijoitettiin neliön malliseen tilaan vierekkäin niin, että pöytien ääreen kummallekin pitkälle sivulle asetettiin kolme tuolia ja yhdet tuolit pöytien toiseen päähän. Jokaiselle ruokailijalle oli riittävästi tilaa sujuvaan ruokailuun, mutta ylimääräistä liikkumatilaa ei ollut. Tästä ei muodostunut kuitenkaan ongelmaa, koska ruokailun ulkopuolinen seurustelu tapahtui olohuoneen puolella.

Pöydät liinoitettiin luonnonvalkoisilla pellavaliinoilla. Niiden päälle asetettiin pituus-suunnassa tummanruskea, noin 40 cm leveä kaitaliina. Kaitaliinojen päällä käytettiin luonnonvalkoista, läpikuultavaa ja noin 20 cm leveää toista kaitaliinaa. Se toi mukavaa kontrastia tummempaa alustaa vasten. Kaitaliinojen päälle asetettiin kolme savenväristä ja puhdasta kukkaruukkua toisinpäin. Niiden päällä käytettiin lasilevyjä, joiden päälle koristeiksi valikoituivat toiseen pöytään suurempi kukka-asetelma, ja toiseen muratin köynnöksiä ja yksittäisiä neilikan kukkia. Kummassakin pöydässä oli pari tuikkukippoa ja pienemmät menukortit, joissa menu oli ranskan kielellä. Tee-man mukaisesti, somistuksessa käytettiin punaoranssin kartongin päälle liimattuja ranska-aiheisia kuvia, kuten viinipullo. Ruokailulautasiksi valittiin litalan Runo-sarjan lautaset. Niiden kukkakuviointi sopi rustiikkiseen tyyliin. Lautasliinat taiteltiin kreppimalliin, jotka taitettiin keskeltä. Keskelle sidottiin juuttinarulla koristeeksi oranssi neilikan kukka.

Vieraat saapuivat sovitusti puoli viideksi. Heidät toivotettiin tervetulleiksi ja takit avustettiin naulakoihin. Ennen ruokailua istahdettiin hetkeksi olohuoneen puolelle. Ennen ruokailua vieraille pidettiin pieni puhe, jossa kerrottiin miksi tällainen tilaisuus järjestettiin ja kerrottiin hieman siitä. Noin klo 16.45 vieraat pyydettiin ruokailutilaan ja päivällinen saattoi alkaa. Ruokailu kesti noin 45 minuuttia. Ruokaa haettiin lisää ja vieraat juttelivat keskenään iloisesti. Kun kaikki olivat syöneet rauhassa loppuun, vieraat ohjattiin jälleen olohuoneen puolelle. Heille jaettiin palautelomakkeet, joihin he vastasivat välittömästi. Jälkiruokakahvit tarjottiin noin klo 19.00, jossa tarjottavana oli kinuski-karpalojuustokakkua. Kahvittelun jälkeen vieraat alkoivat pikkuhiljaa vuorollaan lähteä kotiin. Vierailta saatiin palautelomakkeen lisäksi myös positiivista suullista palautetta.

5.3.2 Vieraitten palaute

Vieraille jaettiin päivällisen jälkeen palautelomake (liite 4), johon he vastasivat. Vastauksia saatiin yhteensä kahdeksan kappaletta. Palautetta ei saatu lapsilta eikä tilaisuuden järjestäjältä tai tilaisuuden emännältä. Vastaajista naisia oli neljä kappaletta, kuten myös miehistä. Vastaajat olivat iältään 37 – 60 vuotiaita. Heistä puolet olivat osallistuneet aikaisemmin teemalliseen ruokailuun. Kysyttäessä millaisia odotuksia kutsu vieraissa herätti, olivat vastaukset siihen pääosin positiivisia. Vastauksissa mainittiin muun muassa odottava tunnelma, hieno yllätys ja ruoka. Yksi vastaajista pohti, kuinka osaa käyttäytyä tilaisuudessa.

Ennen tilaisuutta vieraille lähetettiin itse suunnitellut ja askarrellut, teeman mukaiset kutsukortit. Kutsukortin sisällä oli emännän nimen, paikan, ajan, osoitteen ja puhelinnumeron lisäksi tervehdys: Kutsu tässä teille, tulkaa sunnuntaina meille, Vershalle. Kevättaivaan alle. Iloitaan kevään auringosta, nautitaan ruoista ranskalaisista! Bienvenue!

Kysymyksiin, kuinka teema onnistui ruokien mauissa, ruokien esille laitossa ja yleisesti, vastasivat kaikki onnistuneen sen erinomaisesti. Onnistuneimmaksi asiaksi tilaisuudessa kerrottiin olleen ruoka. Toisena asiana esille nousi vahvimmin kattaus. Yleisesti myös kokonaisvaltaisuus ja tilaisuuden järjestäjän perehtyneisyys asiaan mainittiin. Vastaajista kaksi henkilöä vastasivat kohtaan, jossa kysyttiin missä ruokaan tai teemaan liittyvässä asiassa olisi parannettavaa. Vastaajien mukaan salaatti kaipaisi ehkä jotain enemmän ja ruokalajien esittely yksitellen saattaisi olla mukavaa. Vapaa sana -kohtaan vastaajista vastasi neljä henkilöä. Heistä kaksi henkilöä mainitsi kauniin kattauksen, joista toinen myös erittäin maukkaan ruoan, kolmas mainitsi olonsa mukavaksi tilaisuudessa ja neljäs kehotti jatkamaan samaan malliin. Kahvittelun jälkeen, vieraitten tehdessä lähtöä, saatiin myös suullista palautetta. Vieraat kiittelivät ja pohtivat milloin tällainen tilaisuus järjestettäisiin toisen kerran. Tunnelma oli positiivinen ja iloinen.

5.4 Yhteenveto

Kokonaisuutena kolme juhlamenua teemoineen muodostavat monipuolisen paketin. Menut ovat keskenään erilaisia ja vastaavat erilaisten asiakkaiden tarpeisiin. Markkinoinnin näkökulmasta menujen erilaisuus on vahvuustekijä. Erikoisruokavalioita noudattavat henkilöt kiinnostuvat mahdollisesti Raikkautta kasviksilla -menusta, klassisista mauista pitävät Rustiikkisen ranskalaista -menusta ja kotimaisia makuja arvostavat Makuja saaresta -menusta. Menujen ruokalajeja, teemoja tai kumpaakin yhdessä, voidaan tuoda markkinointiviestinnässä esille sen mukaan, kenen mielenkiinto pyritään herättämään. Naisvaltaiselle yritykselle hauskan, 70-luku teemallisen kasvisruokamenun markkinointi saattaisi olla toimiva idea. Rentoa ja klassisuutta huokuva Rustiikkisen ranskalainen -menu ranskalaisine teemoineen sopisi erinomaisesti esimerkiksi häpäiväänsä suvun kesken juhlivalle pariskunnalle. Teemat tuovat sisältöä tilaisuuksiin, ne korostavat ruokia ja elävöittävät tunnelmaa. Teemat vaativat omat investointinsa. Teemojen toteutus onnistuu kuitenkin aluksi pieniin yksityiskohtiin panostamalla ja niiden syventäminen pääoman kasvaessa ei ole vaikeaa. Luonnonmateriaaleilla ja itse valmistamalla pystytään säästämään paljon somisteisiin tarvittavista kustannuksista.

Ruokalajit on valittu niin, että niiden valmistus onnistuu kotikeittiössä ilman ammattikeittiöön kuuluvia GN-vuokia tai erikoistyövälineitä/-laitteita. Kylmäsäilytystilojen ollessa usein kotikeittiössä rajalliset, olisi hyvä, että tuotteet valmistettaisiin helposti päällekkäin aseteltavissa astioissa. Tasalaatuisuuden ylläpitämiseksi, myös tietyn ruokalajin valmistaminen tietyssä astiassa olisi suotavaa. Oli kyse kotikeittiöstä tai ei, niin toiminnan organisointiin on kiinnitettävä huomiota. Elintarviketurvallisuusrisien minimoimiseksi on esimerkiksi kylmäsäilytystilaa oltava riittävästi niin kypsille kuin raaoille tuotteille. Kuiville aineille on järjestettävä omat säilytystilansa ja gluteenittomat ja muut erikoisruokavalioihin käytettävät raaka-aineet on säilytettävä tiiviisti muista erillään. Kypsennettyjen tuotteiden jäähdytys tulee olla suunniteltu huolellisesti ja tuotteiden siirto tilaisuuteen tulee olla järjestetty asianmukaisesti ja hygieenisesti. Menujen ruokalajit poikkeavat toisistaan suuresti. Niiden yhtäaikainen valmistaminen ja säilytys ei kotioloissa ole suotavaa, koska ne pitävät sisällään yleisesti allergisoivia ainesosia ja kotikeittiön tilat saattavat olla hyvin rajalliset.

Reseptikansio on oleellinen osa toiminnan tehokkuutta ja onnistumista, koska sitä hyödyntämällä tasalaatuisuus, kustannukset ja annosmäärät pysyvät hallinnassa. Raaka-ainekulut ruokalajeittain auttavat, mikäli pienelle menujen räätälöinnille on tarvetta. Niiden avulla voidaan raaka-aineiden kokonaiskustannusta esimerkiksi pienentää tai tehdä vaihdoksia menujen ruokalajien välillä asiakkaan budjetin ja toiveen mukaisesti.

Rustiikkista ranskalaista -menun testauspäivä oli onnistunut. Ruokien valmistuksessa huomattuihin epäkohtiin puututtiin ja ne korjattiin. Tunnelma oli iloinen ja vieraiden palaute tilaisuudesta oli positiivista. Voidaan todeta, että menun ja teeman toteutus onnistui.

6 POHDINTA

Opinnäytetyön prosessiin mahtui niin innostusta, turhautumista kuin onnistumisen hetkiäkin. Alusta alkaen oli selvää, että haluan keskittyä juhlamenujen suunnitteluun. Tavoitteiden rajaaminen oli kuitenkin alussa hankalaa. Markkinointi kuuluu vahvasti intresseihini, mutta vaihtoehtoisesti tärkeää olisi ollut aloittavan pitopalveluyrittäjän näkökulmasta ottaa huomioon menujen valmistuksen kokonaiskustannukset. Toisaalta, jos jokaiseen menuun olisi kehitelty tuote itse alusta alkaen, olisi se lisännyt menujen autenttisuutta. Aihe rajautui kuitenkin oman kiinnostukseni ja tärkeäksi kokemieni asioiden pohjalta.

Aloittavan pitopalveluyrittäjän näkökulmasta keskityin tuotteiden merkitykseen markkinoilla, asiakassegmentointiin ja markkinointiviestintään. Perehtymällä näihin asioihin on tuotteiden ja palvelujen suunnittelu perustellummalla pohjalla. Juhlamenujen suunnittelussa oli paljon asioita, jotka on otettava huomioon. Koska tässä työssä ei ollut valmiiksi suunnittelua rajaavia tekijöitä, kuten tietyn kokoista valmistuskeittiötä tai hinnoitteluperiaatteita, oli menujen suunnittelu hyvin vapaata.

Koin työn tekemisen ajoittain hyvin luovaksi, vaikka realiteetit pitopalveluyritystoiminnan pyörittämisessä tulivat hyvin selviksi teoriaa ja kehittämisosuutta toisiinsa kytkiessä. Menut halusin tehdä toisistaan erilaisiksi, mutta helposti lähestyttäviksi. Ne ovat monipuolisia, mutta yksinkertaisia ja niiden soveltaminen ei ole vaikeaa.

Menuihin suunnittelemini teemojen lähtökohtana toimivat ruokalajit. Teemat ovat suhteellisen helposti toteutettavia, mutta niiden syventäminen ei ole vaikeaa. Teemat olisin voinut huomioida vielä laajemmin ideoimalla esimerkiksi niihin ohjelmasäiltöä. Teemoissa, kuten myös ruokalajeissa, sesonkien huomioiminen toisi palvelutarjoamaan vaihtelua. Se olisi kuitenkin ollut niin laaja kokonaisuus, ettei se tähän opinnäytetyöhön olisi työmäärältään sopinut. Lisäksi pieni arvio teemoihin kuuluvista somisteista ja astioista olisi antanut tervetullutta informaatiota.

Menuista testattiin Rustiikkista ranskalaista -menu yksityisillä päivällisillä. Tilaisuus oli onnistunut ja toteutus erittäin opettavainen. Resepteihin tuli pari muutosta työh-

jeen ja raaka-ainemäärien suhteen. Kaikkien menukokonaisuuksien testaus olisi ollut tärkeää työn luotettavuuden kannalta, mutta taloudelliset resurssit eivät sitä mahdollistaneet.

Opinnäytetyössä halusin keskittyä asioihin, mitä aloittava pitopalveluyrittäjä joutuu työtä aloittaessaan pohtimaan. Teemoja, mutta myös menuja voitaisiin kehittää paljon pidemmälle tai useampia. Yrityksen perusajatuksen, eli tuottavuuden kannalta, seuraavaksi olisi tärkeää keskittyä kokonaiskustannuksiin riippuen työtiloista, työntekijöiden määrästä ja tavoitteista. Tämän opinnäytetyön toivon tuovan informaatiota siitä mihin keskittyä pitopalvelua perustaessa, mutta ennen kaikkea inspiraatiota.

LÄHTEET

- Aro, A. 15.10.2015. Vegaaniruokavalio. [Verkkoartikkeli]. Terveyskirjasto. [Viitattu 18.3.2016]. Saatavana: http://www.terveyskirjasto.fi/kotisivut/tk.koti?p_artik-keli=skr00027
- Duncan, T. & Moriarty, S. 1997. Drivind Brand Value. New York: McGraw Hill.
- Grönroos, C. 2009. Palvelujen johtaminen ja markkinointi. Helsinki: WSOYpro Oy.
- Hämäläinen, J. & Lehtovaara, T. 2011. Ravintolakokin käsikirja. Helsinki: WSOYpro Oy.
- Immonen, I., Laaksonen, S., Lattu, L., Reunasalo, T., Sinisalo, L. & Välimäki, Pauli A. 2010. Erytisruokavalioiden valmistus ammattikeittiössä. 2. painos. Helsinki: WSOYpro Oy.
- Jaakkola, E., Orava, M. & Varjonen, V. 2009. Palvelujen tuotteistamisesta kilpailuetua – Opas yrityksille. [Verkkajulkaisu]. Helsinki: Tekes. [Viitattu 24.11.2015]. Saatavana: https://www.tekes.fi/globalassets/julkaisut/palvelujen_tuotteistamisesta_kilpailuetua.pdf
- Keliakialiitto. 2008. Gluteeniton elämä. [Verkkajulkaisu]. Tampere: Keliakialiitto ry. [Viitattu 18.3.2016]. Saatavana: http://www.keliakialiitto.fi/liitto/gluteeniton_elama/kun_keliaakikko_tulee_kytaan/yleisohjeet_valmistukseen_ja_tarjoiluun/
- Kupiainen, T., Luomala, H., Lehtola, K., Kauppinen-Räisänen, H. 2008. Tavoitteena tyytyväinen kuluttaja: Tuote- ja markkinointikonseptien kuluttajalähtöinen kehittäminen elintarvikealan pk-yrityksille. Vaasa: Vaasan yliopiston julkaisuja, Tutkimuksia, 286.
- Kurvinen, J. 2008. Tuotteistaminen lisää kannattavuutta. [Verkkolehtiartikkeli]. Plutoni Oy. [Viitattu 24.11.2015]. Saatavana: <http://demo.plutoni.fi/index.php?section=30>
- Lehtinen, M., Peltonen, H. & Talvinen, P. 2003. Mestarikokin käsikirja. Porvoo: WSOY.
- Mattel, B. 2008. Catering: a guide to managing a successful business operation. New Jersey.
- McVety, P., Ware, B. & Ware, C. 2009. Fundamentals of menu planning. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.

- Määttä, S., Nuutila, J. & Saranpää, T. 2004. Juhlal palvelu: suunnittele ja toteuta. Helsinki: WSOY.
- Nuutila, J. 2003. Ranska on ruokaa. [Verkkolehtiartikkeli]. [Viitattu 13.04.2016]. Saatavana: <http://www.taloussanommat.fi/arkisto/2003/01/11/ranska-on-ruokaa/200325175/12>
- Perustamisopas alkavalle yrittäjälle. 2016. Suomen uusyrityskeskukset ry / SUK-palvelu Oy. [Verkkójulkaisu]. [Viitattu 12.04.2016]. Saatavana: http://uusyrityskeskus.fi/sites/default/files/perustamisopas_suk_2016_web.pdf
- Pesonen, H-L., Lehtonen, J. & Toskala, A. 2002. Asiakaspalvelu vuorovaikutuksena – Markkinointia, viestintää, psykologiaa. Jyväskylä: Gummerus.
- Pitkäkoski, T. 2015. Elämysperusteisen ruokapalvelutapahtuman tuottamisen konseptointi: Teemallisuus, prosessimaisuus ja kokonaisvaikutelma markkinoinnin johtamisen haasteena. Vaasa: Vaasan yliopisto, Liiketaloustiede 135, Acta Wa-saensia 330.
- Perustietoa yrittäjälle – Markkinointi. [Verkkosivu]. [Viitattu 22.04.2016]. Saatavana: <https://sites.google.com/site/yritysta12/markkinointi>
- Puusa, A., Reijonen, H., Juuti, P. & Laukkanen T. 2014. Akatemiasta markkinapaikalle: Johtaminen ja markkinointi aikansa kuvina. 3. painos. Helsinki: Talentum.
- Rissanen, T., 2005. Yrittäjän käsikirja – Hyvällä palvelulla kannattavuutta ja kilpailukykyä. Vaasa: Pohjantähti.
- Shock, Patti J. & Stefanelli, John M. 2009. A Meeting planner's: Guide to catered events. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Syrjänen, H. 2015. Saaristoruokaa. Helsinki: Otava.
- Tarssanen, S. 2009. Elämystuottajan käsikirja. 6. painos. Rovaniemi. Lapin elämysteollisuuden osaamiskeskus.
- Viitasaari, A. 2006. Ravintolaruokien historiaa. Helsinki: WSOY Oppimateriaalit.
- Välkylä, T. 5/2010. Pitopalvelutoiminta: riskinhallinta vaatii osaamista. Elintarvike ja terveys -lehti. 24.
- Wakefield, K. L. & Blodget, J. G.1994. The importance of Servicescapes in Leisure service Settings. Journal of Service Marketing 8: 3, 66 – 76.

Wakefiel, K. L. & Blodget, J. G. 1996. The Effect of the Servicescapes on Customers'behavioral Intentions in Leisure Service Settings. *Journal of Service Marketing* 10: 6, 45 – 61.

LIITTEET

Liite 1. Juhlamenut

Liite 2. Reseptit

Liite 3. Reseptikansio

Liite 4. Palautelomake

Liite 5. Teemojen tunnelmakuvakollaasit

LIITE 1 Juhlamenut

Raikkautta kasviksilla

Vihersalaattia

Yrttiöljyä

Kirkasta perunasalaattia

Papusalaattia

Paikallista juustoa

Pinaatti-ricottanyyttejä

Siemennäkkileipää

Vuokaleipää

Munakoiso-mozzarellavuokaa

Sieniohrattoa

Yrttistä tomaattikastiketta

Hedelmäsalaattia

Kookoskinuskia

Mantelikrokanttia

Rustiikkisen ranskalaista

Vihersalaattia

Balsamicokastiketta

Punasipulihilloketta

Aurajuustomoussea ja päärynää

Briosseja

Burgundinpataa

Yrttipaahdettuja perunoita

Ratatouillea

Suklaamoussea

Marenkia

Makuja saaresta

Vihersalaattia

Sitrusöljyä

Waldorfinsalaattia

Sienisalaattia

Savusiikamoussea rouheisella näkkileivällä

Saaristolaislimppua

Valkoviinihaudutettua lohta

Skånen perunaa

Paahdettuja juureksia

Kinuski-karpalojuustokakkua

LIITE 2 Reseptit

Vihersalaatti	annoskoko 55 g	annoksia 10
----------------------	--------------------------	-----------------------

ruokalajiryhmät

	ruoka-aineen nimi	vetomitta	käyttöpaino
1	Jääsalaatti		0,100 kg
	Jäävuori/amerikans-punasalaatti valmix		0,100 kg
	Kurkku tuore		0,150 kg
	Kirsikkatomaatti		0,200 kg

valmistusohje

1. Huuhtelee vihannekset.
2. Pieni salaatinlehdet ja puolita kirsikkatomaatit. Pilko kurkku ensin pystysuunnassa neljään pitkään osaan ja sen jälkeen pieniksi sattumanvaraisiksi paloiksi.
3. Sekoita raaka-aineet keskenään.

22 g 10

Yrttiöljy**ruokalajiryhmät**

	ruoka-aineen nimi	vetomitta	käyttöpaino
1	Oliiviöljy	1 dl	0,100 kg
	Rypsiöljy	1 dl	0,100 kg
	Etikka valkoviini	1 ¾ tl	0,010 kg
	Ruohosipuli	2 rkl	0,003 kg
	Persilja	2 ¾ tl	0,002 kg
	Suola	riipaus	0,001 kg
	Sokeri	¾ tl	0,004 kg
	Mustapippuri jauhettu	¼ tl	0,001 kg

1. Hienonna persiljaa ja ruohosipulia ensin veitsellä hieman pienemmäksi.
2. Sekoita kaikki ainekset keskenään tasaiseksi öljyksi joko tehosekoittimella tai käsin. Yrttien tulee silloin olla pieneksi hakattua.

Juustopala 40 g 10

ruokalajiryhmät

	ruoka-aineen nimi	vetomitta	käyttöpaino
1	Juusto Luostari 29% ra		0,400 kg

valmistusohje

1. Lohko juusto samankokoisiksi kuutioiksi.

Kirkas perunasalaatti**178 g****10****Ruokalajiryhmät**

	ruoka-aineen nimi	vetomitta	käyttöpaino
1	Peruna		1,400 kg
	Maustekurkku	20,0 kpl	0,100 kg
	Varsiselleri		0,070 kg
	Sipuli kuutio	5 ¼ rkl	0,050 kg
	Valkosipuli	2,0 kpl	0,006 kg
	Sinappi	1 ½ rkl	0,030 kg
	Rypsiöljy	1 dl	0,100 kg
	Mustapippuri rouhe	2 tl	0,005 kg
	Suola	2 tl	0,014 kg

valmistusohje

1. Kuori ja keitä perunat kypsiksi. Jäähdytä.
2. Pilko suolakurkku pieneksi, noin 1x1 cm paloiksi. Viipaloi varsiselleri ja kuullota hetki pannulla pienessä tilkassa öljyä.
3. Kuutioi sipuli noin 0,5 x 0,5 cm paloiksi. Voit kuullottaa paloja myös sellerien kanssa tai käyttää ne sellaisenaan.
4. Murskaa valkosipuli ja sotke keskenään sinappi, mustapippuri, suola, valkosipulimurska ja öljy. Sekoita kaikki ainekset keskenään. Anna maustua.

Papusalaatti**74 g****10****ruokalajiryhmät**

	ruoka-aineen nimi	vetomitta	käyttöpaino
1	Parsakaali		0,150 kg
	Rucolasalaatti	10,0 l	0,100 kg
	Paprika punainen	0,9 kpl	0,150 kg
	Oliivi musta kivetön papumix	2 ¼ dl	0,070 kg
	Rypsiöljy	½ dl	0,050 kg
	Suola	2 tl	0,015 kg
	Valkosipuli	2,3 kpl	0,007 kg
	Mustapippuri rouhe	¾ tl	0,002 kg

valmistusohje

1. Lohko parsakaali sopiviksi paloiksi ja keitä se kypsäksi. Jäähdytä nopeasti kylmän veden alla tai jäävesiastias- tiassa säilyttääksesi vihreän värin. Keitä papuja 5 minuuttia ja jäähdytä samoin kuin parsakaali.
2. Pilko paprika 2 x 2 cm paloihin ja kuullota niitä hetki pannulla pienessä tilkassa oliivi- tai rypsiöljyä.
3. Sekoita esivalmistellut tuotteet rucolan ja oliivin kanssa salaatiksi.

Pinaatti-ricottanyytit	annoskoko 121 g	annoksia 10
-------------------------------	---------------------------	-----------------------

ruokalajiryhmät

ruoka-aineen nimi	vetomitta	käyttöpaino
1 Pinaatti pakaste		0,300 kg
Ricottajuusto		0,200 kg
Lehtitaikina, gluteeniton		0,400 kg
Sipuli kuutio	1 ¼ dl	0,080 kg
Valkosipuli	2,7 kpl	0,008 kg
Sitruuna	0,5 kpl	0,060 kg
Kananmuna		0,120 kg
Oliiviöljy	2 rkl	0,030 kg
Mustapippuri jauhettu	¾ tl	0,002 kg
Suola	¾ tl	0,005 kg

valmistusohje

1. Sulata pinaatti ja purista ylimääräinen vesi siivilän läpi pois.
2. Hienonna sipuli ja valkosipuli. Freesaa sipulia oliiviöljyssä hetki. Lisää sitten valkosipuli ja pinaatti, anna freesautua hetki.
3. Kuumenna uuni 170 asteeseen. Pese sitruuna kuumalla vedellä ja raasta puolet sitruunankuoresta.
4. Sekoita keskenään pinaattiseos, ricottajuusto, sitruunankuori ja kananmunat. Säästä toinen keltuaisista voiteluun. Lisää suola ja pippuri.
5. Levitä lehtitaikinalevyt tasaiselle alustalle ja anna sulaa hetki. Leikkaa taikinasta kolmioiksi. Levitä pinaattimassaa keskelle niin, että saat nostettua kulmat yhteen.
6. Voitele nytyt keltuaisella ja paista uunissa 20 minuuttia tai kunnes pinta on kauniin kullanuskea.

Siemennäkkileipä	annoskoko 43 g	annoksia 10
-------------------------	--------------------------	-----------------------

ruokalajiryhmät

ruoka-aineen nimi	vetomitta	käyttöpaino
1 Tattarijauho	1 ¼ dl	0,100 kg
Pellavansiemen	2 ¼ rkl	0,025 kg
Seesaminsien	5 rkl	0,050 kg
Auringonkukan siemen kuorittu	½ dl	0,050 kg
Suola	¾ tl	0,005 kg
Vesi	1 ¾ dl	0,175 kg
Rypsiöljy	1 ½ rkl	0,025 kg

valmistusohje

1. Sekoita kuivat aineet keskenään kulhossa. Lisää vesi ja öljy. Sekoita nopeasti pehmeäksi massaksi.
2. Levitä massa uunipellille, leivinpaperin päälle. Aseta toinen leivinpaperi päälle ja kauli massa hyvin phueksi levyksi. Irroita päällimmäinen leivinpaperi varovasti ja leikkaa näkkileipä annospaloiksi.
3. Paista näkkileipää 150-asteisessa uunissa keskitasolla 50 - 60 minuuttia, kunnes leivät ovat kunnolla paistuneet. Anna näkkileivän kuivahtaa vielä ritalän päällä paiston jälkeen.

Munakoiso-mozzarellavuoka

247 g

10

ruokalajiryhmät

	ruoka-aineen nimi	vetomitta	käyttöpaino
1	Munakoiso		1,000 kg
	Juusto Mozzarella		0,400 kg
	Tomaatti lohko		0,800 kg
	Sipuli kuutio	5 ¼ rkl	0,050 kg
	Parmesanraaste		0,100 kg
	Valkosipuli	5,0 kpl	0,015 kg
	Basilika kuivattu	1 ¾ tl	0,002 kg
	Rypsiöljy	½ dl	0,050 kg
	Suola	1 ¼ rkl	0,030 kg
	Mustapippuri rouhe	1 ½ tl	0,004 kg
	Sokeri	1 ¼ rkl	0,020 kg

valmistusohje

1. Viipaloi munakoisot noin 1cm vahvaisiksi siivuksi ja ripottele niiden päälle puolet suolan määrästä. Jätä viipaleete "itkettymään" puoleksi tunniksi.
2. Kuori ja hienonna sipuli ja valkosipuli ja kuullota niitä hetki oliiviöljyssä.
3. Lisää tomaattikuutiot ja mausteet sipuleiden joukkoon. Anna hautua kastikkeeksi vähintään puoli tuntia.
4. Huuhtelee ylimääräiset suolat munakoisoviipaleiden päältä ja kuivaa talouspaperilla painamalla.
5. Kuumenna pannulla öljyä ja paista munakoisoviipaleet kummaltakin puolelta muutaman minuutin ajan niin, että ne saavat kauniin värin ja pehmenevät.
6. Viipaloi mozzarella.
7. Kokoa ruoka laakeaan uunivuokaan siten, että ensimmäiseksi tulevat munakoisoviipaleet, sitten tomaattikastiketta, mozzarellaviipaleita ja päälle parmesanjuustoraastetta. Toista niin monta kerrosta kuin aineksia riittää.
8. Paista 200 -asteisessa uunissa noin 45 minuuttia. Jos pinta tummuu liikaa, niin peitä se foliolla. Anna vetäytyä 10 minuuttia paiston jälkeen.

Sieniohratto	annoskoko 210 g	annoksia 10
---------------------	---------------------------	-----------------------

ruokalajiryhmät

ruoka-aineen nimi	vetomitta	käyttöpaino
1 Ohrasuurimo rikottu	4 ½ dl	0,400 kg
Sieni		0,300 kg
Fondi Sienifondi		0,050 kg
Sipuli kuutio	1 dl	0,060 kg
Sitruuna	0,4 kpl	0,050 kg
Oliiviöljy	2 rkl	0,030 kg
Mustapippuri jauhettu	2 ¾ tl	0,006 kg
Suola		0,000 kg
Vesi	1,2 l	1,200 kg

valmistusohje

1. Lisää sienifondi kiehuvaan veteen ja lisää joukkoon ohrasuurimot. Keitä hiljalleen kypsäksi.
2. Pilko sienet pieneksi kuutioksi ja paista oliiviöljyssä pieneksi hakatun sipulin kanssa.
3. Kun ohratto on kypsää lisää joukkoon sienet ja sipulit ja mustapippuri. Lisää maistamisen jälkeen suolaa, jos tarvetta. Juuri ennen tarjoilua lisää ohrattoon puolikkaan sitruunan mehu.

Gluteeniton vuokaleipä	annoskoko 99 g	annoksia 10
-------------------------------	--------------------------	-----------------------

ruokalajiryhmät

ruoka-aineen nimi	vetomitta	käyttöpaino
1 Gluteeniton leipäjauhoseos		0,500 kg
Vesi	4 dl	0,400 kg
Rypsiöljy	½ dl	0,050 kg
Kumina	1 ¼ tl	0,003 kg
Suola	1 tl	0,007 kg
Hiiva	0,5 kpl	0,025 kg

valmistusohje

1. Lämmitä vesi-öljyseos kädenlämpöiseksi ja liota hiiva seokseen.
2. Lisää suola, kumina ja leipäjauhoseos nesteeseen ja sekoita tasaiseksi massaksi. Siirä taikina hyvin lämpöä siirtävään vuokaan, esimerkiksi foliovuokaan. Anna taikinan kohota peitettyinä noin 30 minuuttia.
3. Paista 250 -asteessa 30 minuuttia.

	annoskoko	annoksia
Yrttinen tomaattikastike	133 g	10

ruokalajiryhmät

	ruoka-aineen nimi	vetomitta	käyttöpaino
1	Tomaattimurska valkosipuli		1,000 kg
	Sipuli kuutio	3 ½ dl	0,200 kg
	Tomaattisose	1 rkl	0,020 kg
	Valkosipuli	3,0 kpl	0,009 kg
	Oregano		0,008 kg
	Basilika, tuore	½ dl	0,080 kg
	Mustapippuri jauhettu	2 ¾ tl	0,006 kg
	Suola	1 ¼ tl	0,010 kg
	Vesi		0,000 kg

valmistusohje

1. Kuutio sipuli ja murskaa valkosipuli. Kuullota sipulihakkkelusta tilkassa öljyä kattilassa ja lisää tomaattisose ja valkosipulimurska.
2. Lisää lopuksi oregano, tomaattimurska ja mustapippuri ja anna hautua hiljalleen noin. 15 min. Lisää hetki ennen tarjoilua joukkoon myös tuore basilika ja suola. Jos kastike on keittynyt kasaan liikaa, voit lisätä hie-
man vettä.

	annoskoko	annoksia
Hedelmäsalaatti	113 g	10

ruokalajiryhmät

	ruoka-aineen nimi	vetomitta	käyttöpaino
1	Cantaloupe		0,250 kg
	Päärynä		0,250 kg
	Viinirypäle tumma	3 ½ dl	0,250 kg
	Kiivi		0,200 kg
	Sitruuna	0,3 kpl	0,030 kg
	Sokeri	½ dl	0,050 kg
	Vesi	1 dl	0,100 kg

valmistusohje

1. Lisää kattilaan sokeri ja vesi. Keitä seoksesta sokeriliemi.
2. Kuori ja pilko cantaloupe, päärynät ja kiivit. Huuhtelee ja puolita viinirypäleet.
3. Purista sitruunanmehu ja kaada se sokeriliemen kanssa hedelmien päälle. Jätä maustumaan.

Kookoskinuski	annoskoko 75 g	annoksia 10
ruokalajiryhmät		

ruoka-aineen nimi	vetomitta	käyttöpaino
1 Kookosmaito		0,500 kg
Fariinisokeri	3 ½ dl	0,250 kg
Suola	¼ tl	0,002 kg

valmistusohje

1. Sekoita sokeri ja kookosmaito huolella paksupohjaisessa kattilassa.
2. Anna kiehahtaa ja vähennä lämpöä. Anna seoksen keittyä hiljalleen 30 - 45 minuuttia. Mausta lopuksi ripauksella suolaa.

Mantelikrokantti	annoskoko 38 g	annoksia 10
-------------------------	--------------------------	-----------------------

ruokalajiryhmät

ruoka-aineen nimi	vetomitta	käyttöpaino
1 Siirappi	½ dl	0,100 kg
Sokeri ruokokide	15,0 l	0,150 kg
Margariini 60	1 ½ rkl	0,025 kg
Vaniljasokeri	1 tl	0,004 kg
Manteli rouhe	1 ¾ dl	0,100 kg

valmistusohje

1. Sekoita siirappi, sokeri ja margariini kattilassa. Anna kiehua 5 minuuttia.
2. Lisää sitten vaniljasokeri ja mantelirouhe ja anna keittyä vielä 3 - 4 minuuttia.
3. Kaada seos leivinpaperille ja leikkaa paloiksi ennen kuin seos kovettuu liikaa.

Balsamicokastike	annoskoko 32 g	annoksia 10
ruokalajiryhmät		

ruoka-aineen nimi	vetomitta	käyttöpaino
1 Balsamico, tumma		0,100 kg
Sokeri	1 dl	0,100 kg
Vesi	1 dl	0,120 kg

valmistusohje

1. Lisää ainekset kattilaan ja keitä kunnes seos on paksuuntunut.

Aurajuustomousse ja päärynää	annoskoko 103 g	annoksia 10
ruokalajiryhmät		

ruoka-aineen nimi	vetomitta	käyttöpaino
1 Juusto aura juusto valio		0,170 kg
Ranskankerma Creme Fraiche kevyt laktoositon 28%ra		0,200 kg
Juusto tuore maustamaton 30%ra		0,050 kg
Päärynä		0,300 kg
Pähkinä Hassel rouhe	2 ½ rkl	0,020 kg
Keksi Suola		0,200 kg
Sokeri	½ dl	0,050 kg
Voi, laktoositon		0,040 kg

valmistusohje

1. Pieni aurajuusto hienoksi muruksi ja sotke tasaiseksi massaksi ranskankerman ja tuorejuuston kanssa.
2. Halkaise päärynä puoliksi ja leikkaa siitä ohuita siivuja. Ripottele sokeria pannulle ja leikkaa voista noka-reita. Karamellisoi päärynäviipaleita pannulla, kunnes ne ovat pehmenneet.
3. Paahda halutessasi hasselpähkinärouhetta varovasti kuivalla pannulla.
4. Lusikoi tai pursota aurajuustomousse keksien päälle, lisää päärynäviipale koristeeksi ja ripottele päälle hasselpähkinärouhetta.

Briossi	annoskoko	annoksia
	115 g	10
ruokalajiryhmät		

ruoka-aineen nimi	vetomitta	käyttöpaino
1 Vehnäjauho puolikarkea	8 dl	0,530 kg
Maito kevyt laktoositon 1,5 % ra		0,120 kg
Hiiva	0,5 kpl	0,025 kg
Voi, laktoositon		0,250 kg
Kanamuna		0,120 kg
Sokeri	4 $\frac{3}{4}$ rkl	0,070 kg
Suola	1 $\frac{3}{4}$ tl	0,012 kg
Kanamuna keltuainen	1,0 kpl	0,020 kg

valmistusohje

1. Sekoita hiiva, sokeri ja suola kädenlämpöiseen veteen.
2. Sekoita kananmunat nesteen joukkoon. Lisää puolet jauhoista ja alusta voimakkaasti.
3. Lisää loput jauhot ja voinokareet ja alusta tasaiseksi. Kohota 45 minuuttia.
4. Vaivaa taikinaa. Kauli taikina levyksi. Rullaa levy ja leikkaa se annospaloiksi vuokiin. Anna kohota vielä 45 minuuttia.
6. Voitele briossit keltuaisella ja paista 200-asteisessa uunissa noin 15 minuuttia.

Punasipulihilloke	annoskoko	annoksia
	44 g	10
ruokalajiryhmät		

ruoka-aineen nimi	vetomitta	käyttöpaino
1 Sipuli punainen		0,200 kg
Punaviinietikka		0,030 kg
Sokeri	5 $\frac{1}{2}$ rkl	0,080 kg
Vesi	1 dl	0,100 kg
Suola	1 tl	0,007 kg
Mustapippuri rouhe	1 tl	0,003 kg
Rypsiöljy	1 $\frac{1}{4}$ rkl	0,020 kg

valmistusohje

1. Leikkaa sipulit kahtia ja suikaloi sitten puolirenkaiksi.
2. Kuullota sipuleita hetki öljyssä, lisää etikka. Anna kiehahtaa.
3. Lisää sokeri ja vesi ja hauduta seosta niin kauan, että siitä tulee hillomainen.
4. Lisää lopuksi mustapippuri ja suola. Jäähdytä.

Burgundinpata	annoskoko 261 g	annoksia 10
----------------------	---------------------------	-----------------------

ruokalajiryhmät

ruoka-aineen nimi	vetomitta	käyttöpaino
1 Nauta kulmapaisti		1,700 kg
Pekoni		0,200 kg
Punaviini	6 ¼ dl	0,625 kg
Herkkusieni		0,150 kg
Vesi	2 dl	0,200 kg
Valkosipuli	2,1 kpl	0,006 kg
Hillosipuli	1 ½ dl	0,120 kg
Rypsiöljy	5 rkl	0,075 kg
Tomaattisose	½ dl	0,080 kg
Maizena		0,040 kg
Timjami, tuore	0,4 kpl	0,013 kg
Mustapippuri kokonainen	6,3 kpl	0,019 kg
Laakerinlehti		0,001 kg
Suola	1 ½ rkl	0,031 kg

valmistusohje

1. Paloittele naudan kulmapaisti noin 3cm x 3cm paloihin. Suikaloi pekoni ja herkkusienet. Hienonna valkosipuli.
2. Ruskista lihat öljyssä ja siirrä ne kattilaan odottamaan. Paista pekonisuikaleita ja herkkusieniä hetki ja lisää ne lihojen joukkoon. Huuhtaise paistamiseen käytetty pannu ja kaada neste lihojen päälle.
3. Kuumenna pata ja lisää tomaattisose ja valkosipuli ja hillosipulit pataan. Anna hetki paistua ja lisää vesi ja punaviini. Lisää vettä, jos tarpeen. Lihojen tulisi peittyä nesteeseen. Lisää laakerinlehti, mustapippurit ja timjaminoksat.
4. Anna hautua hiljalleen padassa tai uunivuoassa kannen alla vähintään 3h tai kunnes lihat ovat mureita.
5. Suurusta maizenalla sopivan paksuiseksi ja tarkista suola.

Paahdetut yrttiperunat	annoskoko 198 g	annoksia 10
-------------------------------	---------------------------	-----------------------

ruokalajiryhmät

ruoka-aineen nimi	vetomitta	käyttöpaino
1 Peruna		1,800 kg
Voi, laktoositon		0,150 kg
Timjami	2 dl	0,004 kg
Rosmariini, tuore		0,005 kg
Suola	2 ¾ tl	0,020 kg

valmistusohje

1. Sulata ja ruskista voi kevyesti kattilassa. Aloita sillä välin perunoiden kuorinta.
2. Kuori perunat ja viipaloi ne noin 0,5 cm vahvuiksiksi viipaleiksi. Levitä perunat uunivuokaan.
3. Hienonna yrtit ja lisää perunoiden joukkoon ruskistetun voin, pippurin ja suolan kanssa.
4. Paista perunoita 180 -asteisessa uunissa noin 30 minuuttia tai kunnes ovat kypsiä.

Ratatouille	annoskoko 139 g	annoksia 10
ruokalajiryhmät		

ruoka-aineen nimi	vetomitta	käyttöpaino
1 Munakoiso		0,300 kg
Kesäkurpitsa		0,300 kg
Paprika punainen	1,2 kpl	0,200 kg
Sipuli	1,1 kpl	0,100 kg
Tomaattimurska valkosipuli		0,400 kg
Timjami, tuore	0,1 kpl	0,002 kg
Valkosipuli	1,0 kpl	0,003 kg
Oliiviöljy	4 ½ rkl	0,070 kg
Suola	1 ¾ tl	0,012 kg
Mustapippuri jauhettu	1 ¼ tl	0,003 kg

valmistusohje

1. Pilko munakoiso, paprika, kesäkurpitsa ja sipuli suurinpiirtein samankokoisiksi, noin 2,5 cm x 2,5 cm lohkoiksi.
2. Kuullota kasviksia oliiviöljyssä hetki. Lisää sitten pieneksi hakattu valkosipuli, tomaattimurska ja timjami. Anna hautua kunnes kasvikset ovat pehmenneet. Tarvittaessa lisää vettä.
3. Lisää lopuksi suola ja mustapippuri. Tarkista maku.

Suklaamousse	annoskoko 112 g	annoksia 10
ruokalajiryhmät		

ruoka-aineen nimi	vetomitta	käyttöpaino
1 Suklaa, maito		0,350 kg
Maito kevyt laktoositon 1,5 % ra		0,275 kg
Kerma kuohu 38 % ra	4 ¾ dl	0,475 kg
Liivatelehti		0,016 kg

valmistusohje

1. Sulata suklaa vesihauteessa. Liota liivatelehtiä 5 - 10 minuuttia kylmässä vedessä.
2. Kuumenna maito ja sekoita joukkoon liotetut liivalehdet. Sekoita neste sulatetun suklaan joukkoon. Anna jäähtyä.
3. Vatkaa kerma vaahdoksi ja sekoita varoen jo haaleaksi jäähtyneeseen suklaaseokseen. Laita jääkaappiin hyytymään.

Marenki	annoskoko 16 g	annoksia 10
----------------	--------------------------	-----------------------

ruokalajiryhmät

ruoka-aineen nimi	vetomitta	käyttöpaino
1 Kananmuna		0,060 kg
Sokeri	1 dl	0,100 kg

valmistusohje

1. Erottele valkuaiset ja keltuaiset.
2. Vaahdota valkuaisia sähkövatkaimella puhtaassa kulhossa. Seoksen vaahtoutuessa lisää sokeria pikkuhiljaa ja jatka vatkaamista.
3. Pursota vaahdosta kekoja leivinpaperille ja paista 150-asteisessa uunissa noin 50 minuuttia, kunnes marengit ovat kuivuneet. Marengit voi jättää vielä kuivamaan uuniin paiston jälkeen. Varo palamista.

Sitrusöljy	annoskoko 27 g	annoksia 10
-------------------	--------------------------	-----------------------

ruokalajiryhmät

ruoka-aineen nimi	vetomitta	käyttöpaino
1 Oliiviöljy	1 dl	0,100 kg
Rypsiöljy	1 dl	0,100 kg
Sitruuna	0,3 kpl	0,040 kg
Ruohosipuli hiennonnettu		0,015 kg
Suola	$\frac{3}{4}$ tl	0,006 kg
Sokeri	1 tl	0,005 kg

valmistusohje

1. Lisää kaikki ainekset tehosekoittimeen ja sekoita. Maista sokerin ja suolan määrä ja lisää tarvittaessa.

Sienisalaatti	annoskoko 79 g	annoksia 10
ruokalajiryhmät		

ruoka-aineen nimi	vetomitta	käyttöpaino
1 Smetana laktoositon		0,100 kg
Majoneesi, Hellmans		0,100 kg
Sieni		0,500 kg
Punasipuli		0,050 kg
Persilja	2 ¼ rkl	0,005 kg
Rypsiöljy	1 ¼ rkl	0,020 kg
Suola	2 tl	0,015 kg
Mustapippuri jauhettu	1 ¼ tl	0,003 kg

valmistusohje

1. Puhdista ja kuutioi sienet. Paista sienikuutioita öljyssä 5 minuuttia ja jäähdytä.
2. Pilko punasipuli aivan pieneksi kuutioksi. Hienonna persilja.
3. Sekoita kaikki ainekset keskenään ja mausta suolalla ja pippurilla. Anna tekeytyä.

Waldorfinsalaatti	annoskoko 151 g	annoksia 10
ruokalajiryhmät		

ruoka-aineen nimi	vetomitta	käyttöpaino
1 Juuriselleri		0,700 kg
Omena	3,9 kpl	0,350 kg
Pähkinä Hassel rouhe	1 ½ dl	0,070 kg
Viinirypäle tumma	1 ¼ dl	0,100 kg
Ananastäysmehu	½ dl	0,050 kg
Majoneesi, Hellmans		0,160 kg
Kermaviili kevyt hyla valio		0,070 kg
Suola	1 ¼ tl	0,010 kg
Valkopippuri jauhettu	¾ tl	0,002 kg

valmistusohje

1. Kuori selleri ja omena ja huuhtelee viinirypäleet. Kuutioi omena ja laita palat kylmään veteen tummumisen estämiseksi. Puolita viinirypäleet.
2. Pilko selleristä noin 5 cm pituisia ja 1 cm vahvuisia suikaleita. Keitä suikaleet kypsiksi miedosti suolatussa vedessä. Jäähdytä.
3. Sekoita keskenään ananasmehu, majoneesi, kermaviili, suola ja valkopippuri.
4. Sekoita kaikki ainekset keskenään. Anna tekeytyä.

Savusiikamousse	annoskoko 78 g	annoksia 10
ruokalajiryhmät		

ruoka-aineen nimi	vetomitta	käyttöpaino
1 Siika, savustettu		0,400 kg
Juusto tuore kevyt maustamaton laktoositon 13%ra		0,200 kg
Kerma kuohu vl 35 % ra	1 dl	0,100 kg
Tilli	2 ¾ rkl	0,008 kg
Sitruuna	0,5 kpl	0,060 kg
Suola	¾ tl	0,006 kg
Valkopippuri jauhettu	1 tl	0,003 kg

valmistusohje

1. Siivoa siista ruodot ja revi liha pieneksi kulhoon.
2. Purista puolikkaan sitruunan mehu ja hienonna tilli. Lisää ne siian joukkoon.
3. Vatkaa kerma vaahdoksi ja notkista tuorejuustoa vatkaamalla. Sekoita siika ja tuorejuusto keskenään ja lisää lopuksi kermavaahto. Mausta valkopippurilla ja suolalla. Tarjoa moussea rouheisilta näkkileiviltä.

Rouheinen näkkileipä	annoskoko 53 g	annoksia 10
ruokalajiryhmät		

ruoka-aineen nimi	vetomitta	käyttöpaino
1 Kanamuna		0,180 kg
Auringonkukan siemen kuorittu	1 dl	0,100 kg
Seesaminsien	1 ½ dl	0,090 kg
Pellavansiemen	4 ½ rkl	0,050 kg
Kaurahiutale	1 dl	0,040 kg
Ruisleseet	1 ¼ dl	0,025 kg
Manteli jauhe		0,040 kg
Suola	1 tl	0,007 kg

valmistusohje

1. Sekoita ainekset kulhossa.
2. Levitä taikina leivinpaperilla vuoratulle uunipellille.
3. Paista uunin keskiosassa 150 asteessa 20 min.
4. Leikkaa levy annospaloiksi heti otettuasi sen uunista.

Saaristolaislimppu

annoskoko

91 g

annoksia

10

ruokalajiryhmät

	ruoka-aineen nimi	vetomitta	käyttöpaino
1	Piimä asidofilus 2,5% ra	3 dl	0,300 kg
	Hiiva	0,5 kpl	0,025 kg
	Kaljamallas	1 dl	0,100 kg
	Siirappi	½ dl	0,070 kg
	Fariinisokeri	½ dl	0,035 kg
	Suola	¾ tl	0,006 kg
	Ruisjauho	1 ½ dl	0,090 kg
	Vehnäjauho puolikarkea	3 dl	0,200 kg
	Vehnärouhe		0,030 kg
	Vesi	1 rkl	0,020 kg
	Siirappi	2 ½ tl	0,020 kg
	Voi, laktoositon		0,010 kg

valmistusohje

1. Lämmitä piimä kädenlämpöiseksi ja murustele hiiva sen joukkoon.
2. Lisää maltaat ja sen jälkeen sokeri, siirappi ja suola. Sekoita hyvin.
3. Lisää lopuksi jauhot ja rouhe. Alusta taikinaksi. Ripottele pinnalle hieman jauhoja. Anna taikinan kohota peitettynä lämpimässä paikassa kaksinkertaiseksi, noin 1,5h.
4. Voitele leipävuoka huolella ja siirrä taikina siihen.
5. Kypsennä uunin alaosassa 175 -asteessa ensin 1 h 20 minuuttia. Valele välillä siirappi-vesiseosta leivälle ja jatka paistoa vielä noin 40 minuuttia.

Valkoviinissä haudutettua lohta

annoskoko

215 g

annoksia

10

ruokalajiryhmät

	ruoka-aineen nimi	vetomitta	käyttöpaino
1	Lohi		1,700 kg
	Valkoviini		0,625 kg
	Sitruuna	1,3 kpl	0,150 kg
	Tilli	2 dl	0,038 kg
	Fenkoli		0,125 kg
	Suola	1 ¾ rkl	0,038 kg
	Valkopippuri jauhettu	2 ¼ tl	0,006 kg

valmistusohje

1. Siisti ja huuho lohifilee. Aseta se uunivuokaan.
2. Purista sitruunasta mehu, huuho fenkoli huolella ja viipaloi se siivuksi. Silppua tilliä hieman pienemmäksi.

Skånen perunaa	annoskoko 253 g	annoksia 10
ruokalajiryhmät		

ruoka-aineen nimi	vetomitta	käyttöpaino
1 Peruna		1,800 kg
Kerma kuohu 38 % ra	5 dl	0,500 kg
Purjosipuli		0,150 kg
Voi vähäsuolainen	1 dl	0,060 kg
Maustepippuri jauhettu	1 ¾ tl	0,004 kg
Suola	2 tl	0,015 kg

valmistusohje

1. Kuori perunat ja pilko ne särmiksi 2cm x 2cm kuutoiksi.
2. Huuhtelee purjo huolella ja viipaloi se ohuiksi renkaiksi. Sulata pannulla voita ja kuullota purjoa ja perunoita hetki.
3. Vähennä lämpöä ja lisää kerma. Anna hautua hiljalleen niin kauan, että perunat ovat kypsiä. Ruoan voi valmistaa myös uunissa vuoassa.
4. Lisää lopuksi suola ja maustepippuri.

Paahdetut juurekset	annoskoko 127 g	annoksia 10
ruokalajiryhmät		

ruoka-aineen nimi	vetomitta	käyttöpaino
1 Palsternakka		0,333 kg
Porkkana	6,8 kpl	0,444 kg
Lanttu		0,444 kg
Hunaja, juokseva	½ dl	0,078 kg
Oliiviöljy	5 rkl	0,078 kg
Suola	1 rkl	0,022 kg
Mustapippuri rouhe	2 ¾ tl	0,007 kg
Persilja	½ dl	0,007 kg

valmistusohje

1. Kuori ja huuhto juurekset. Viipaloi porkkana ensin puoliksi ja sitten vinottaissuunnassa noin 2cm vahvuisiksi paloiksi. Viipaloi palsternakka kuutioiksi, noin 2 cm x 2 cm paloiksi. Viipaloi ja pilko lanttu myös noin 1,5 cm x 1,5 cm kuutoiksi.
2. Levitä juurekset uunivuokaan ja sekoita öljy, hunaja ja mausteet niihin.
3. Kypsennä 180-asteisessa uunissa noin 30 minuuttia kunnes juurekset ovat kypsiä.

Kinuski-karpalojuustokakku	annoskoko 177 g	annoksia 10
-----------------------------------	---------------------------	-----------------------

ruokalajiryhmät

ruoka-aineen nimi	vetomitta	käyttöpaino
1 Digestivekeksi		0,180 kg
Voi vähäsuolainen	1 ½ dl	0,075 kg
Kerma kuohu vl 35 % ra	6 dl	0,600 kg
Liivatelehti		0,024 kg
Fariinisokeri	3 dl	0,220 kg
Juusto tuore kevyt maustamaton vl 13%ra		0,300 kg
Karpalo		0,250 kg
Sokeri	½ dl	0,050 kg
Vesi	½ dl	0,070 kg

valmistusohje

1. Murskaa keksit tehosekoittimessa tai vahvan muovipussin sisällä. Sulata voi ja yhdistä se keksimuruseokseen.
2. Aseta halkaisijaltaan 24 cm vuoan pohjalle leivinpaperi. Painele vuoan pohjalle keksi-voiseos tiiviisti, mutta ei aivan kivikovaksi. Laita vuoka hetkeksi jääkaappiin. Laita neljä liivatelehteä likoamaan kylmään veteen.
3. Laita puolet kerman määrästä fariinisokerin kanssa kattilaan ja keitä miedolla lämmöllä kinuskiksi. Lisää liotetut neljä liivatelehteä kinuskin joukkoon. Jäähdytä haaleaksi.
4. Vatkaa loppu kerma vaahdoksi. Notkista tuorejuustoa toisessa kulhossa vatkaamalla hetki.
5. Sekoita haalea kinuski tuorejuuston joukkoon ja sekoita kermavaahto massaan. Laita kakku hyytymään kelmulla peitettynä jääkaappiin.
6. Laita loput liivatelehdet likoamaan kylmään veteen. (Halutessasi säästä karpaloita koristeeksi.) Laita karpalot kattilaan veden kanssa ja keitä hetki. Paseeraa karpalot siivilän läpi. Lisää liivatelehdet ja anna seoksen hetki jäähtyä. Kaada massa hyytyneen juustokakun päälle ja laita jääkaappiin vähintään kolmeksi tunniksi.

LIITE 4 Palautelomake*Palautelomake*

Sukupuoli: Nainen ___ Mies ___

Ikä: ___

Oletteko ennen osallistuneet teemalliseen ruokailuun? Kyllä ___ En ___

(Teemana voi toimia esimerkiksi joku maa, vuodenaika tai väri. Teeman tulisi näkyä kokonaisvaltaisesti kaikissa tilaisuuteen liittyvissä asioissa. Mitä useammilla aisteilla teemaa voi kokea, sitä elämyksellisempää se on.)

Millaisia odotuksia kutsu teissä herätti?

Miten hyvin teema mielestänne onnistui ruoan esillepanossa ja mauissa?

Jäin kaipaamaan enemmän, mitä? ___ Hyvin ___ Erinomaisesti ___

Miten hyvin teema mielestänne onnistui yleisesti? (Kutsut, somistus, tunnelma jne.)

Jäin kaipaamaan enemmän, mitä? ___ Hyvin ___ Erinomaisesti ___

Mikä tilaisuudessa oli mielestänne kaikista onnistuneinta?

Missä ruokaan/teemaan liittyvässä asiassa on eniten parannettavaa?

Vapaa sana:

Kiitos osallistumisestanne ja vastauksistanne!

LIITE 5 Teemojen tunnelmakuvakollaasit

Raikkautta kasviksilla



Rustiikkista ranskalaista



Makuja saaresta



Kuvien lähteet:

www.creativecommons.fi