

Risto Katajala

# NUOTIORUOKAKURSSIN JÄRJESTÄMINEN

Joensuun seudun kansalaisopiston tuntiopettajan käsikirja

Opinnäytetyö

Matkailu- ja ravitsemisalan ammattikorkeakoulututkinto

Matkailu ja palveluliiketoiminnan koulutus (amk)

2024



**Kaakkois-Suomen  
ammattikorkeakoulu**

Tutkintonimike	Resatonomi AMK
Tekijä/Tekijät	Risto Katajala
Työn nimi	Nuotioruokakurssin järjestäminen
Toimeksiantaja	Joensuun seudun kansalaisopisto
Vuosi	2024
Sivut	27 sivua, liitteitä 29 sivua
Työn ohjaaja(t)	Tiina Tuovinen

## TIIVISTELMÄ

Luonto ja luonnossa retkeily, ovat nousseet viime vuosina enenevässä määrin ihmisten kiinnostuksen kohteeksi. Toimeksiantaja, Joensuun seudun kansalaisopisto, on vapaan sivistystyön oppilaitos, joka järjestää monipuolisesti kursseja ja koulutuksia toiminta alueidensa asukkaille ja yhteisöille. Kansalaisopiston kurssivalikoimaan ovat kuuluneet jo useiden vuosien ajan erileiset nuotioruokakurssit, joita kohtaan koetun kiinnostuksen voidaan olettaa kasvavan ihmisten suunnatessa yhä enemmän retkeilemään ja harrastamaan luonnossa. Opinnäytetyön tarkoituksena oli laatia kansalaisopiston nuotioruokakursseja järjestävän tuntiopettajan työn tueksi käsikirja ja tuotekortti.

Opinnäytetyön teoriaosuuden tarkoituksena oli muodostaa kattavaa ja syvällistä ymmärrystä aihealueeseen liittyvistä asioista ja ilmiöistä. Ymmärryksen syvällisyyden ja toimijasidonnaisuuden vahvistamiseksi, kerättyä tietoa syvennettiin asiantuntija haastatteluiden avulla. Teoriaosuudessa kerättyä tietoa hyödynnettiin lopullisen tuotoksen, eli käsikirjan laatimisessa.

Lopullisen tuotoksen, eli käsikirjan laatimisen kannalta keskeisimmäksi aiheiksi osoittautuivat laadun ja asiakaskokemuksen muodostuminen, elämyksellisyyskokemus sekä nuotioruokakurssien tekniseen toteutukseen liittyvät asiat kuten elintarviketurvallisuus, turvallisuus ja logistiikka. Käsikirja ja tuotekortti ovat tämän opinnäytetyön liitteenä.

**Asiasanat:** nuotioruoka, vapaa sivistystyö, kansalaisopisto, laatu, elämys

Degree title	Bachelor of hospitality management
Author (authors)	Risto Katajala
Thesis title	Arranging outdoors cooking course
Commissioned by	Joensuun seudun kansalaisopisto
Time	2024
Pages	27 pages, 29 pages of appendices
Supervisor	Tiina Tuovinen

## ABSTRACT

Nature and activities in nature such as trekking and hiking has become increasingly popular among people in recent years. Commissioner of this bachelor degree, Joensuu region community college organizes a variety of courses and trainings for the residents and communities of its areas of activity. For many years, the selection of courses at the Adult Education Centre has included various outdoors and campfire cooking courses, and the perceived interest can be assumed to grow as people choose to hike and engage in nature activities more. The purpose of the thesis was to draw up a handbook and a product card to support the work of the teacher who organises cooking courses outdoors and on campfire.

The purpose of the theory part of the thesis was to gather an in-depth understanding of the issues and phenomena related to the subject area. To strengthen the depth of understanding and operator affiliation, the collected information was deepened through expert interviews. The knowledge gathered in the theory was used in the preparation of the teacher's manual.

From the point of view of the final output, the preparation of the manual, the most important factors proved to be the formation of quality and customer experience, meaningful experience and issues related to the technical implementation of outdoor cooking courses, such as safety considering hygiene and food products, overall safety, and logistics.

**Keywords:** outdoor cooking, quality, meaningful experience, community college

## SISÄLLYS

1	JOHDANTO.....	5
2	TYÖN MENETELMÄT .....	6
2.1	Konstrukttiivinen lähestymistapa.....	6
2.2	Haastattelut .....	7
2.3	Haastatteluaineiston analyysi .....	8
2.4	Eräruokailu, nuotioruokailu luontoruokailu? .....	9
3	LAADUN RAKENTUMINEN NUOTIORUOKAKURSSILLA .....	9
3.1	Asiakaskokemus.....	11
3.2	Asiakaskokemus ja laatu kansalaisopiston näkökulmasta .....	12
3.3	Elämyksellisyys.....	13
4	ERÄRUOKAILUN JÄRJESTÄMINEN .....	15
4.1	Toteutuksen haasteet maasto olosuhteissa.....	15
4.2	Elintarviketurvallisuus .....	16
4.3	Välineet ja työtilat.....	16
4.4	Omavalvonta.....	17
4.5	HACCP-järjestelmä.....	18
4.6	Jätehuolto ja ympäristö.....	21
4.7	Turvallisuus .....	21
5	POHDINTA.....	23
	LÄHTEET.....	26

## LIITTEET

Liite 1. Käsikirja

## 1 JOHDANTO

Eväshetki metsäretkellä, tai avotulella valmistettu illallinen raskaan vaelluspäivän jälkeen on jättänyt monien luontoharrastajien mieliin vahvat muistijäljet. Usein kuuleekin sanottavan, että ruokailu luonnossa on retkien paras hetki. Ruokailu ja ruoan valmistaminen luonnossa hyödyntäen avotulta, voi olla myös itse varsinainen syy luontoon lähtemiselle, jolloin luontokokemus muodostuu maastossa valmistetun aterian ympärille.

Luonto ja luonnossa retkeily, ovat nousseet viime vuosien aikana yhä enemmän ihmisten kiinnostuksen kohteeksi, jopa varsin trendikkääksi harrastukseksi. Esimerkiksi Metsähallituksen hoitamilla kohteilla ja suojelualueilla kävijämäärät ovat lisääntyneet tasaisesti viimeisen kymmenen vuoden aikana. Varsinainen kävijämäärien räjähdys Metsähallituksen kohteilla tapahtui vuonna 2020 koronapandemian vaikutuksesta, kun ihmiset suuntasivat luontoon sankoin joukoin. Pandemian jälkeisestä kävijämäärien tasoittumisesta huolimatta, Metsähallitus uskoo kävijämäärien pysyvän varsin suurina myös tulevaisuudessa. (Metsähallitus 2023.) Samaan aikaan myös ruoanvalmistus kiinnostaa ihmisiä. Katajajuuren ym. (2021) ja K-ryhmän julkaiseman tulevaisuuden ruokatrendejä tarkastelevan katsauksen mukaan yhä useampi suomalainen on kiinnostunut ruoanvalmistuksesta.

Opinnäytetyöni lähtökohtana on oma toimijuuteni Joensuun seudun kansalaisopiston tuntiopettajana. Opettamani kurssit painottuvat luonnontuotteiden ja villiruoan hyödyntämiseen sekä ruoanvalmistukseen maasto-olosuhteissa. Keskusteluissa ainealueen suunnittelijan kanssa mahdollisista kehityskohteista, syntyi ajatus tuntiopettajalle suunnatusta käsikirjasta, joka tarjoaa tukea kansalaisopiston arvojen ja vision mukaisen, laadukkaan, turvallisen sekä elämyksellisen eräruokakurssin suunnittelussa ja toteuttamisessa.

Työn toimeksiantajana toimiva Joensuun seudun kansalaisopisto on vapaan sivistystyön oppilaitos, joka järjestää monipuolisesti kursseja ja koulutuksia toiminta alueidensa asukkaille ja yhteisöille. Joensuun seudun kansalaisopiston tarjoaa monipuolista opetusta viiden kunnan, Joensuun, Kontiolahden, Liperin, Polvijärven ja Outokummun alueella ja työllistää 20 päätoimista henkilöä ja

300–350 tuntiopettajaa. Kansalaisopiston toimintaa ja opetusta ohjaavat sen arvot kuten tasa-arvo, yhteisöllisyys ja saavutettavuus, sekä visio olla yhteisössä näkyvä ja toimiva opisto, joka kiinnostaa ja innostaa alueensa ihmisiä kehittymään, vaikuttamaan ja osallistumaan. (Joensuun seudun kansalaisopisto, 2023.)

Tämän opinnäytetyön raportti osuus rakentuu oivaltavan vetoketjumallin mukaisesti. Vetoketjumallissa tietoperusta, empiria ja tulokset sekä ratkaisut ovat vuoropuhelussa keskenään, jolloin raportin yhteys käytäntöön on luonteva ja automaattinen.

## **2 TYÖN MENETELMÄT**

### **2.1 Konstruktiivinen lähestymistapa**

Ojasalon ym. (2015, 66) mukaan konstruktiivinen lähestymistapa on hyvin soveltuva silloin kun kehittämistehtävän tarkoituksena on luoda jonkinlainen konkreettinen tuote. Konstruktiivisessa tutkimustyössä on oleellista tuntee tuotoksen tulevien käyttäjien tarpeet, jolloin kohderyhmään kuuluvia on hyvä ottaa mukaan kehittämisprosessin varhaisessa vaiheessa. Konstruktiivisen tutkimuksen tavoitteena on ratkaista käytännön ongelma uudella ja teoreettisesti perustellulla tavalla. Konstruktiiviselle lähestymistavalle on olennaista sitoa käytännön ongelma ja sen ratkaisu teoreettiseen tietoon. Konstruktiivisen lähestymistavan menetelmät voivat olla monipuolisia sillä lähestymistapa ei varsinaisesti rajaa mitään menetelmää pois. Lähestymistavalle tyypillisiä menetelmiä ovat havainnointi, kyselyt, haastattelut ja ryhmä keskustelut. (Ojasalo ym. 2015, 68.)

Tämän opinnäytetyön teoriaosuuden tarkoituksena on muodostaa syvällistä ymmärrystä kansalaisopiston nuotioruokakurssien suunnitteluun ja järjestämiseen keskeisesti liittyvistä aiheista ja ilmiöistä. Ymmärryksen tulee perustua kirjoitettuun luotettavaan kirjallisuuteen ja tutkimustietoon. Tiedonhaun yhteydessä on myös syytä perehtyä toimialan käsitteistöön toiminnan ymmärryksen syventämiseksi. (Ojasalo ym. 2015, 29.) Opinnäytetyön keskeisimmät kehittämisongelmat on esitetty alla.

- Miten asiakaskokemus ja laatukokemus rakentuvat kansalaisopiston nuotioruokakursseilla
- Mitkä ovat keskeisimmät haasteet, joita tuntiopettaja kohtaa maasto-olosuhteissa kurssien järjestämisessä ja kuinka näihin haasteisiin vastataan?

Kansalaisopistojen nuotioruokakurssien järjestämisestä ei ole juurikaan saatavilla aikaisemmin tehtyä tutkimustietoa, joten teoriaa tarkasteltaessa on syytä kiinnittää huomiota toimintaan läheisesti liittyviin elinkeinoelämän käsitteisiin ja toimintamalleihin. Kansalaisopiston puitteissa järjestetyt nuotioruokakurssit ovat luonteeltaan ja käytännöiltään varsin hyvin rinnastettavissa luonto- ja elämyspalvelu sekä ravintolayritysten tuottamiin nuotioruokapalveluihin. Suurin ero näiden välillä onkin toiminnan tarkoitusperissä ja vapaan sivistystyön kasvatuksellisessa luonteessa.

Pelkät teoriasta ja kirjallisuudesta nostetut toiminnanmallit ja käsitteet eivät kuitenkaan yksistään takaa toiminnan syvällistä ymmärtämistä, vaan ymmärryksen syventämiseksi on syytä perehtyä myös toimijan omasta todellisuudesta ja arkipäivästä lähtöisin olevaan aineistoon esimerkiksi haastattelemalla ja havainnoimalla toimintaa. (Ojasalo ym. 2015, 106.)

Toimijan oman todellisuuden ja toiminnan syvällistä ymmärtämistä edistävät omat kokemukseni tuntiopettajan työstä, nuotioruokailuiden järjestämisestä, sekä niistä haasteista, joita tuntiopettaja kohtaa kursseja suunnitellessaan, järjestäessään ja toteuttaessaan. Laajempien näkökulmien ja kokonaisuuden hahmottamiseksi on aineistoa ja kokemuksia kuitenkin kerättävä kattavammin. Haastattelut soveltuvat tähän tarkoitukseen hyvin, sillä haastatteluilla voidaan kerätä syvällistä ja toimijasidonnaista tietoa varsin lyhyessä ajassa. (Ojasalo ym. 2015, 106.)

## **2.2 Haastattelut**

Opinnäytetyötä varten haastateltiin kahta henkilöä, jotka toteuttavat nuotioruokaa ja maastossa toimimiseen liittyviä kansalaisopiston kursseja. Haastatteluita toteutettiin yhteensä kolme, eli yhtä haastateltavaa haastateltiin kahdesti eri teemoilla. Haastattelut toteutettiin videoyhteyden avulla. Haastatteluiden

tarkoituksena oli kartoittaa haastateltavien näkemyksiä laadun muodostumisesta nuotioruokakursseilla sekä tuntiopettajan kohtaamista haasteista maasto-olosuhteissa ja niiden ratkaisuista. Haastateltavien näkemys toiminnassa edustaa todenmukaisinta ja ajankohtaisinta käsitystä toimijan, eli tuntiopettajan omasta todellisuudesta. Kahdesti haastateltu henkilö toimii myös kansalaisopiston ainealueen suunnittelijana, joten toinen haastattelu keskittyi hänen näkemykseensä ja kokemukseensa organisaation eli kansalaisopiston todellisuudesta.

Haastattelumenetelmiä on monia erilaisia, joten haastattelun valinta aineistonkeruu menetelmäksi edellyttää pohdintaa siitä millaista aineistoa halutaan ja tarvitsee kerätä kehittämisen tueksi. (Ojasalo, ym. 2015, 106.) Tätä työtä varten haastellut henkilöt ovat asiantuntijoita, joilla on laajaa osaamista ja asiantuntijuutta nuotioruokailuiden järjestämisestä sekä tuntiopettajana toimisesta maasto-olosuhteissa. Tämä mahdollistaa runsaan ja epämuodollisen haastattelututkimuksen tuottamisen. Jotta haastateltavien oma asiantuntijuus ja kokemus pääsisi haastatteluissa mahdollisimman hyvin esille, on haastattelujen rakenne syytä pitää avoimena ja strukturoimattomana.

Haastatteluissa teoriaosuutta varten kerätty aineisto on vuoropuhelussa kirjallisuudesta nostetun aineiston kanssa. Haastateltuihin henkilöihin viitataan seuraavasti.

- Haastattelu 1. = Ainealuesuunnittelija.
- Haastattelu 2. = Kurssiopettaja
- Haastattelu 3. = Tuntiopettaja, eräopas

### **2.3 Haastatteluaineiston analyysi**

Litteroidusta haastatteluaineistosta nousseita ilmiöitä ja asioita on pyritty luokittelemaan niiden yhteneväisyyksien perusteella. Tällaiset ilmiöt ja asiat voivat liittyä haastatteluaiheisiin tai muihin haastateltavien mielessä olleisiin asioihin. (Ojasalo, ym. 2015, 106.) Näitä ilmiöitä ja asioita on työssä pyritty kytkeämään kirjallisuudesta nostettuun tietoperustaan.



## **2.4 Eräruokailu, nuotioruokailu luontoruokailu?**

Maastossa tapahtuvaa ruokailua ja avotulella ruoan valmistamista tarkasteltaessa, on syytä ensin perehtyä luonto- ja ohjelmapalveluissa käytettyihin ruokapalveluiden käsitteisiin ja niiden merkityksiin. Kansalaisopiston nuotioruokakursseilla tapahtuvaa opetus on luonteeltaan ja käytännöiltään varsin hyvin rinnastettavissa luonto- ja elämyspalvelu- sekä ravintolayritysten tuottamiin nuotioruokatuotteisiin. Suurin ero näiden välillä onkin toiminnan intentiossa ja vapaan sivistystyön kasvatuksellisessa luonteessa.

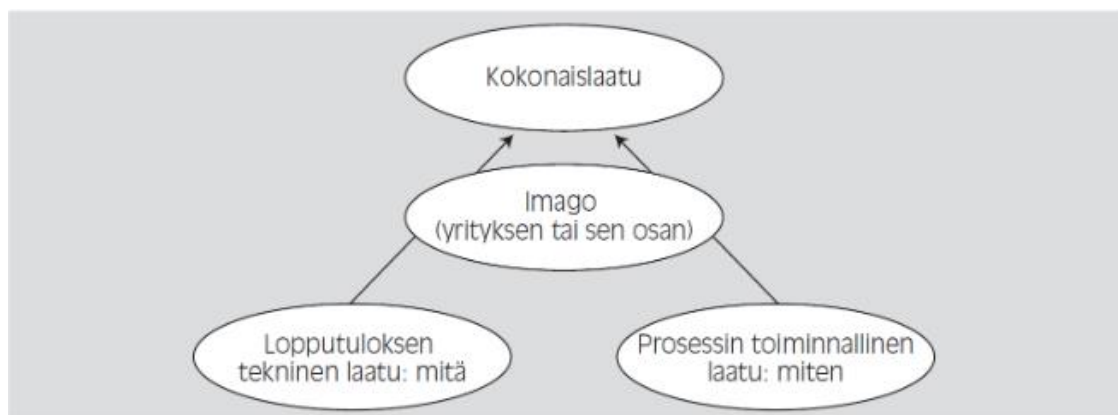
Välikylän ja Oksasen (2005, 6) mukaan eräruokailulla tarkoitetaan sellaista ruokailua, jossa tuotteet valmistetaan paikan päällä luontokohteessa maasto-olosuhteissa esimerkiksi nuotiolla, laavulla tai kodassa. Luontoruokailulla taas tarkoitetaan sellaista ruokailua, jossa valmiit ateriat tarjotaan luontokohteessa, mutta ruoan esivalmistelu ja valmistaminen tapahtuu esimerkiksi ammattikeittiössä. Luontoruokailun keskiössä on erityisesti elämyksellinen ympäristö. Retkiruokailulla tarkoitetaan sellaista ruokailua, joka tapahtuu retken tai vaikkapa vaelluksen yhteydessä ja jossa asiakkaat hankkivat ja valmistavat maastossa nautittavat elintarvikkeet itse. Näistä kolmesta ruokailutyypistä haastavin toteuttaa on eräruokailu. Eräruokailun toteutuksessa tulee ottaa huomioon kaikki ne riskit, joissa elintarvikkeiden laatu tai asiakkaan turvallisuus voi vaarantua. (Välikylä & Oksanen 2005, 6)

Kansalaisopiston nuotiokurssien yhteydessä on siis kyse eräänlaisesta eräruokailusta, sillä toiminnan keskiössä on juuri maasto-olosuhteissa ruoanvalmistaminen ja siihen liittyvien kokemusten kartuttaminen. Kurkseista markkinoinnin yhteydessä ja tässä työssä käytetty nimitys nuotioruoka, viittaa toiminnan keskittymiseen juuri nuotiolla tapahtuvan ruoan valmistamisen ympärille.

## **3 LAADUN RAKENTUMINEN NUOTIORUOKAKURSSILLA**

Kansalaisopiston kurssveja voidaan tarkastella palveluina. Palvelut ovat prosesseja, joissa kulutus ja tuottamistoimenpiteet tapahtuvat saman aikaisesti ja joiden kokemus on aina subjektiivinen. (Grönroos 2020.) Asiakkaan kokemuksella palvelun laadusta on kaksi ulottuvuutta, tekninen eli lopputulosulottuvuus

ja toiminnallinen eli prosessiulottuvuus, jotka muodostavat palvelun kokonaislaadun (Kuva1). Asiakkaan laadun kokemukselle on suuri merkitys sillä, mitä he saavat vuorovaikutuksessaan palveluntuottajan kanssa. Kyseessä on siis yksi laadun ulottuvuus eli lopputuloksen tekninen laatu. Asiakkaaseen vaikuttaa siis myös toinen laadun ulottuvuus eli se, miten hän saa palvelun tarjoaman hyödyn ja millaisena hän kokee samanaikaisen tuotanto ja kulutus prosessin. Toiminnallisen ulottuvuuden arviointi on huomattavasti haastavampaa verrattuna lopputulosulottuvuuden arviointiin sen subjektiiviseen asiakkaan kokemukseen perustuvan luonteensa vuoksi. (Grönroos 2020.)



Kuva 1. (Grönroos 2020). Palvelun laadun ulottuvuudet

Grönroosin (2020) mukaan asiakkaan odotuksilla on ratkaiseva merkitys asiakkaan kokemukselle palvelun laadusta. Epärealistiset odotukset palvelusta saavat asiakkaat kokemaan palvelun laadun heikkona, vaikka palvelun tekninen toteutus olisikin laadukas. Markkinointia ja asiakaslupausta muodostaessa onkin oltava varovainen, jottei palvelun tuottaja sorru tekemään lupauksia, joita se ei voi pitää. Markkinoinnin kannalta on järkevämpää luvata liian vähän. Samalla mahdollistuu asiakkaan yllättäminen positiivisesti mikä vahvistaa asiakkaan kokonaiskokemusta palvelusta. (Grönroos 2020.)



Kuva 2. Haastatteluaineiston luokittelu

Haastatteluissa haastateltavia pyydettiin kuvailemaan näkemystään ja kokemustaan laadun rakentumisesta kansalaisopiston kursseilla. Esiin nousseet teemat olivat varsin luontevasti luokiteltavissa Grönrosin (2020) kuvailemien teknisen ja toiminnallisen ulottuvuuden perusteella. (Kuva 2).

### 3.1 Asiakaskokemus

Pitkäkoski (2015) toteaa tutkimuksessaan, että ravintolapalveluita tarjoavissa yrityksissä on tunnistettu jo kauan asiakkaan kokonaiskokemuksen merkitys laadukkaalle tuotteelle ja että kokonaiskokemukseen sisältyy ruoan ja ruoan tarjoilun lisäksi monenlaisia muitakin näkökulmia. Asiakkaan kokonaiskokemus ravintolassa onkin monimutkainen ja dynaaminen ilmiö, johon kuuluu itse aterian lisäksi sosiaalinen ja kulttuurillinen toiminta.

Fischerin ja Vainion (2014, 6) mukaan asiakas lähestyy palvelun tarjoajaa aina asiakaskokemuksen näkökulmasta. Asiakaskokemus on jokaisen asiakkaan subjektiivinen odotusarvo palvelukohtaamiselta, johon vaikuttavat asiakkaan odotusten muokkaamien tekijöiden kuten palvelun tehokkuuden tai nopeuden toteutuminen. Asiakaskokemus voi siis olla positiivisesti tai negatiivisesti latautunut. Palvelun ylittäessä asiakkaan odotukset arvottaa asiakas sen korkeammalle kuin tilanteessa, jossa palvelu vain täyttää hänen odotuksensa.

Löytänä ja Kortesus (2011) määrittelevät asiakaskokemusta palveluun sisältyvien kohtaamisten, markkinoinnin muovaamien mielikuvien ja tunteiden summana. Asiakaskokemukseen vaikuttavat kuitenkin myös alitajuiset tunteet ja odotukset, joita asiakas muodostaa esimerkiksi suositusten, kuullun palautteen, tai vaikkapa trendien perusteella. Palvelun tarjoaja ei siis täysin pysty vaikuttamaan asiakaskokemuksen muodostumiseen, koska asiakkaan ja palveluntarjoajan kohtaamiset voivat olla myös epäsuoria.

Löytänen ja Kortesus (2011, luku 2.1) mukaan vahvat tunteet, kohtaamiset ja mielikuvat muodostavat vahvempia asiakaskokemuksia ja vahvan asiakaskokemuksen muodostumiseen tarvitaan elämyksiä. Onnistuneen asiakaskokemuksen neljäksi tekijäksi Löytänen ja Kortesus (2011, luku 2.1) toteavat asiakkaan minäkuvan vahvistamisen, yllätyksellisyyden ja elämyksellisyyden sekä palvelun tai tuotteen muistettavuuden.

### **3.2 Asiakaskokemus ja laatu kansalaisopiston näkökulmasta**

Haastateltava 1 mukaan Joensuun seudun kansalaisopisto suunnittelee kurssitarjontaansa asiakkaiden toiveiden perusteella. Lähtökohtana on siis tarjota sitä mitä alueen asiakkaat kulloinkin haluavat. Tämä vaikuttaa omalta osaltaan asiakkaiden ennako odotuksiin kurssien sisällöstä. Voidaan ajatella, että kurssia toivoneella asiakkaalla, on jo ennen kurssille saapumista varsin vahvat ennako odotukset siitä, mitä kurssilla tehdään ja millaisen hyödyn hän kursista saa. Asiakkaan odotuksiin kurssista voidaan vaikuttaa realistisella, kuvaavalla ja innostavalla kurssikuvauksella, joka on asiakkaan luettavissa jo ilmoittautumisvaiheessa.

Haastateltava 1 näkee juuri huolellisesti valmistellun ja suunnitellun sekä tarkasti toimintaa kuvaavan kurssikuvauksen myönteistä asiakaskokemusta vahvistavana tekijänä sen muokatessa asiakkaan ennako odotuksia realistisempaan suuntaan. Haastateltava 1 kertoi myös, että saatujen kurssipalautteiden pohjalta voidaan sanoa, että negatiivisena jäsentynyt asiakaskokemus johtuu varsin usein siitä, ettei kurssin sisällöt ole vastanneet asiakkaan muodostamia ennako odotuksia. Kurssikuvauksen laatimiseen kiinnitetään käsikirjassa erityistä huomiota ja hyvää kurssikuvausta havainnollistetaan esimerkein.

Muita keskeisiä tekijöitä vahvalle ja myönteiselle asiakaskokemukselle haastateltavien 2 ja 3. mukaan ovat tarkoituksenmukaiset ja elämyskokemusta vahvistavat toimintapaikat sekä laadukkaat ja kurssien teemoihin sopivat raaka-aineet sekä opettajan avoin vuorovaikutus ryhmän kanssa. Kansalaisopiston saamasta kurssipalautteesta käy ilmi, että positiivinen asiakaskokemus kiteytyy varsin voimakkaasti tuntiopettajan substanssiosaamisen sekä vuorovaikutustaitojen ympärille. Keskeisiä asiakaskokemuksen kannalta eivät siis välttämättä ole opettajan pedagogiset taidot vaan ennemminkin selkeä ja ammattimainen ulosanti. Myönteisissä palautteissa haastateltava 1 mukaan, korostuu varsin usein opettajan kyky tarjota asiakkaille käytännön vinkkejä ja ohjeita pohjautuen opettajan omaan ammattitaitoon.

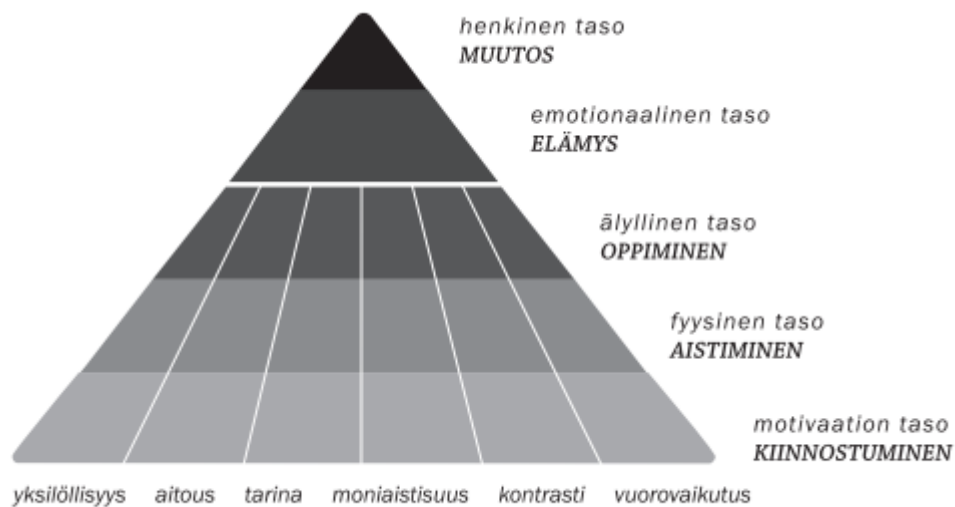
### 3.3 Elämyksellisyys

Myönteisen ja vahvan asiakkaan kokonaiskokemuksen jäsentymiseen tarvitaan elämyksiä. K-Ryhmän (2017) toteuttaman Ravintolailmiöt tutkimuksen mukaan kuluttajat hakevat palveluista yhä enemmän elämyksiä. Ravintoloiden näkökulman mukaan tulevaisuudessa elämyksiä ravintolapalveluissa tarjotaan esimerkiksi uusien innovatiivisten valmistusmenetelmien avulla tai hyödyntämällä avotulta. Avotulen hyödyntämisen elämyksellisyyden tekijänä voi nähdä myös paluuna ruoanvalmistuksen juurille. (K-Ryhmä 2017.)

Pine & Gilmore (1999.) korostavat elämyksen määritelmässään sen muistettavuutta ja merkityksellisyyttä, *memorable, meaningful*. Pitkäkoski (2015, 8) kuvailee elämystä muistijäljen jättävänä ja tunteita herättävänä kokemuksena. Tässä määrittelyssä keskeistä ei ole niinkään elämyksellisen kokemuksen po-

sitiivinen luonne vaan elämys muistettavana, tunteita herättävänä ja merkityksellisenä kokemuksena voi jäsentyä myös kielteisenä. (Lindgård 2021, 32.) Kansalaisopiston opetuksen näkökulmasta on kuitenkin tärkeää ajatella elämystä nimenomaan positiivisena kokemuksena jonka merkityksellisyyden ja muistettavuuden ulottuvuudet ovat tärkeitä myös oppimiskokemuksen mahdollistajina.

Lapin elämysteollisuuden osaamiskeskuksen (2009, 11) Elämyksen tuottajan käsikirjassa elämyksen elementtejä havainnollistetaan elämyskolmion avulla (Kuva 3). Elämyskolmio analysoi esimerkiksi matkailupalveluiden tai viihde- ja kulttuurialojen tuotteiden elämyksellisyyttä. Elämyskolmio tarkastelee tuotteen elämyksellisyyttä sen elementtien tasolla sekä asiakkaan kokemisen tasolla. Elämyskolmiossa elämyksen elementeiksi kuvataan yksilöllisyys, aitous, vuorovaikutus, tarinallisuus ja kontrasti arkipäiväiseen kokemiseen



Kuva 3. Elämyskolmio (Lapin elämysteollisuuden osaamiskeskus 2009)

Asiakkaan kokemisen tasoja elämyskolmiossa kuvataan motivaation, fyysisen, älyllisen, emotionaalisen ja henkisen tason kautta. Aikaisemmin mainitut elämyksellisyyden elementit huomioiden kolmella ensimmäisellä tasolla mahdollistetaan asiakkaalle emotionaalisella tasolla positiivinen elämyskokemus, joka taas mahdollistaa elämyskolmion huipulla henkilökohtaisen muutoskokemuksen

- Motivaation taso, joka herättää asiakkaan kiinnostuksen esimerkiksi markkinoinnin keinoin.
- Fyysinen taso, joka kuvaa asiakkaan kokemista aistiensa kautta ja joka mittaa palvelun tai tuotteen teknistä laatua.
- Älyllinen taso, jossa asiakas prosessoi toiminnan ja ympäristön tarjoamia ärsykeitä, joiden pohjalta hyvä tuote mahdollistaa oppimiskokemuksen.
- Emotionaalinen taso, jossa asiakas kokee varsinaisen elämyksen aikaisemmissa tasoissa koettujen elämyksellisyyden elementtien pohjalta.
- Henkinen taso, jossa elämyksen kaltainen voimakas tunnereaktio johdattaa mahdollisesti henkilökohtaiseen muutoskokemukseen.

Haastateltava 1 mielestä kansalaisopiston nuotioruokakurssit ovat usein jo lähtökohdiltaan varsin elämyksellisiä suurimalle osalle kurssilaisista, mutta hän näkee myös elämyksellisyyden ulottuvuuteen panostamisen kurssin laatua vahvistavana tekijänä.

## **4 ERÄRUOKAILUN JÄRJESTÄMINEN**

Myönteisen asiakaskokemuksen muodostumiseen ja asiakkaan laadun kokemukseen vaikuttaa aina myös palvelun tekninen toteutus. Nuotioruoka kurssia järjestäessään tuntiopettajan täytyy huomioida monia erilaisia näkökulmia. Maasto-olosuhteet luovat omat haasteensa hygieniavaatimuksille sekä esimerkiksi kylmäketjun järjestämiselle, opetuspaikka ei ole autolla saavutettavissa, jolloin logistiikka tuottaa hankaluuksia, työasennoissa ja välineissä joudutaan usein soveltamaan sekä muuttuva sää saattaa tuottaa yllättäviä tilanteita.

### **4.1 Toteutuksen haasteet maasto olosuhteissa**

Tuntiopettajan on syytä huomioida toimintapaikan asettamat rajoitteet kurssinsa toiminnalle. Kurssin toteutuksen huolellinen suunnittelu onkin myös edellytys asiakkaan positiiviselle kokonaiskokemukselle. Esimerkiksi tarvittavia varusteita on varattava riittävästi, niiden on oltava kurssin sisältöihin sopivia ja

tarkoituksen mukaisia, sekä niiden säilytys on huolehdittava asianmukaisesti noudattaen elintarvikelain asetuksia.

Haastateltava 1:n mukaan on tärkeää varmistua myös tilojen tarkoituksenmukaisuudesta ja siisteydestä hyvissä ajoin ennen kurssin toteutumista huomioiden kurssikuvauksessa asiakkaille tehdyt lupaukset ja elämyksellisyyden kokemuksen moniaistillinen luonne. Haastateltava 3 korostaa että tuntiopettajan on huomioitava myös sään aiheuttamat mahdolliset häiriöt ja riskitekijät sekä varauduttava toimimaan näissä tilanteissa turvallisuuden ja myönteisen asiakaskokemuksen takaamiseksi.

## **4.2 Elintarviketurvallisuus**

Maastossa toteutettavilla ruoanvalmistuskursseilla on erittäin tärkeää kiinnittää erityistä huomiota elintarviketurvallisuuteen jo osallistujien ja opettajan oman turvallisuuden kannalta. Palvelun kokonaisturvallisuutta voidaan myös tarkastella myös palvelun laatutekijänä, jonka perusteella asiakas uskaltaa valita turvalliseksi kokemansa palvelun.

Ruokaviraston Turvallisen käytön ohjeen mukaan (s.a) turvallinen elintarvike on sellainen, jonka käyttö ei aiheuta ihmiselle terveydellisiä vaaratekijöitä. Tällaiset terveydelle haitalliset elintarvikkeet saattavat olla esimerkiksi koostumukseltaan terveydelle haitallisia tai elintarvikkeita, joiden mukana ihminen voi saada mikrobeja, pieneliöitä tai ympäristösaasteita, jotka ovat haitallisia terveydelle. Elintarvikkeet voivat myös sisältää vierasesineitä kuten esimerkiksi lasia tai metallia, joka luo turvallisuus riskin elintarvikkeen käyttämiselle. Elintarvikkeiden käyttöön liittyviä riskejä voidaan vähentää noudattamalla säilytys, käyttö ja käsittely ohjeita sekä huolehtimalla käsi sekä ruoanvalmistuksen hygieniasta myös maasto olosuhteissa. (Turvallisen käytön ohje s.a.)

## **4.3 Välineet ja työtilat**

Nuotioruoka kursseilla varusteiden ja kaluston käytännöllisyys sekä tarkoituksenmukaisuus ovat tärkeitä tekijöitä onnistuneelle kurssin toteutukselle. Keskeisimpiä ominaisuuksia ruoanvalmistuskalustolle maastossa tapahtuvan ruo-



anvalmistuksen näkökulmasta ovat hygieeniset, kestävät ja helposti puhdistettavissa olevat materiaalit, jotka omalta osaltaan vaikuttavat elintarviketurvallisuuteen, mutta myös tapahtuman logistiseen järjestämiseen. (Välikylä & Oksanen 2005, 34,35.) Nykyaikaisilta ammattikeittiöiltä vaaditaan metallisia käsittely- ja työskentely pintoja juuri niiden hygieenisyyden vuoksi. Maasto-olosuhteissa ruostumattomasta teräksestä valmistetut käsittely- ja työskentely tasot ovat kuitenkin varsin epäkäytännöllisiä ja usein logistisesti mahdottomia. Muita käytettäviä pintoja voivat olla esimerkiksi puu, muovi ja erilaiset pinnoitteet. Materiaalien tulee kuitenkin olla sellaisia, että niistä ei irtoa tai liukene vieraita aineita elintarvikkeisiin sekä sellaisia että, ne on helppo puhdistaa. (Välikylä & Oksanen 2005, 35.)

Käytetyn astiaston tulee myös kestää vaadittavia pesulämpötiloja sekä olla sellaisessa kunnossa, etteivät ne aiheuta itsessään riskiä elintarviketurvallisuudelle. Esimerkiksi huokoiset ja naarmuuntuneet astiat ja pinnat keräävät pintaan jäämiä ruoasta, jotka alkavat kasvaa bakteereita. Avotulella ja ulkoilmassa työskenneltäessä on myös olennaista, että astioille on saatavissa sopivat kannet, jottei nuotiosta leijaileva tuhka tai muut vastaavat tekijät kuten hyönteiset ja roskat pääse kosketuksiin elintarvikkeiden kanssa. (Välikylä & Oksanen 2005, 35.)

Maasto olosuhteissa astiahuollon järjestäminen ei kuitenkaan usein ole järkevää tai olosuhteisiin nähden tarpeeksi hyvin toteutettavissa, joten ruoanvalmistukseen ja tarjoiluun käytettävien astioiden määrään ja laatuun on hyvä kiinnittää erityistä huomiota jo kurssin varustelistaa suunniteltaessa. Astioiden pesu on usein järkevintä järjestää maasto opetuksen jälkeen esimerkiksi kansalaisopiston tai tuntiopettajan omissa tiloissa, joissa esimerkiksi tarpeeksi kuumaa vettä on saatavilla helposti.

#### **4.4 Omavalvonta**

Elintarvikealan toimijoilta edellytetään kirjallisen omavalvonta suunnitelman laatimista sekä omavalvonnan järjestelmällistä toteuttamista suunnitelman mukaisesti. Omavalvontaa käytetään elintarvikealalla riskien ja vaaratekijöiden tunnistamiseen sekä hallitsemiseen ja sillä luodaan oikeat toimintatavat, jotka varmistavat turvallisen ruoan valmistamisen. (Välikylä & Oksanen 2005, 19.)

Omavalvonta koostuu tukijärjestelmästä ja tarvittaessa muista hallintakeinoista. Kuvaus omavalvonnasta voi olla esimerkiksi kirjallinen. Elintarvikealan omavalvontaan liittyy tiettyjä kirjaamisvaatimuksia, joilla toimija osoittaa omavalvonnan toteutumista toiminnassaan. (Elintarvike yrityksen perustaminen ja omavalvonta 2023.)

Tukijärjestelmällä tarkoitetaan järjestelmää, jolla varmistetaan ja tarkastellaan elintarvikkeiden turvallisuutta ja lainsäädösten noudattamista erilaisten osa-alueiden perusteella. Tällaisia osa-alueita ovat esimerkiksi tilojen ja välineistön puhtaus ja kunto, säilytyslämpötilat, työskentelyhygieniat, haittaeläinten torjunta sekä jätteiden käsittely. (Elintarvikeyrityksen perustaminen ja omavalvonta 2023.)

Tilapäisestä elintarvikkeen valmistuksesta, mynnistä ja tarjoilusta ei tarvitse tehdä erillistä kirjallista suunnitelmaa, mutta omavalvontaa on kuitenkin tehtävä yrityksen oman suunnitelman mukaisesti, jotta turvallisuus voidaan taata koko prosessin ajan. (Välikylä & Oksanen 2005, 7–8,)

Haastateltava 1 mukaan kansalaisopiston nuotioruokakurssit tulkitaan tilapäiseksi elintarvikkeiden valmistukseksi, jolloin erillistä kirjallista suunnitelmaa ei ole tarpeen tehdä. Omavalvontaa on kuitenkin suoritettava toiminnan edellyttämällä tavalla joten, tämän opinnäytetyön produktiivisen osan tuotekorttiin on laadittu omavalvontapohja, joka hyödyntää HACCP-järjestelmän käytänteitä, joita sovelletaan kansalaisopiston tarpeiden mukaisesti.

#### **4.5 HACCP-järjestelmä**

HACCP- (*Hazard Analysis and Critical Control*) järjestelmä on kokonaisuus erillisistä HACCP-ohjelmista, joilla varmistetaan elintarvikkeiden turvallisuuden kannalta merkittävien riskien hallinta. HACCP- menettelyllä etsitään toiminnasta kohtia, joihin sisältyy tai liittyy mahdollinen tai todennäköinen terveysriski. Menettelyssä keskitytään sellaisiin työ- ja käsittelyvaiheisiin, joissa elintarviketurvallisuutta uhkaava vaara voidaan estää, poistaa tai vähentää hyväksyttävälle tasolle määrittämällä kriittiset hallintapisteet esimerkiksi tuotteittain. (Elintarvikeyrityksen perustaminen ja omavalvonta 2023.) Elintarvikkeiden käsittelyyn liittyvät riskitekijät voidaan jakaa neljään kategoriaan, (Kuva 4) joita

ovat mikrobiologiset, kemialliset, fysikaaliset ja muut riskitekijät. (Välikylä & Oksanen 2005, 21).



Kuva 4. Elintarvikkeiden riskitekijät. mukailen (Välikylä & Oksanen 2005, 21)

Toiminnan omavalvontaa suunniteltaessa on hyvä edetä esimerkiksi HACCP järjestelmän vaiheiden mukaisesti. HACCP järjestelmän vaiheet ovat.

1. Vaarojen tunnistaminen
2. Kriittisten valvontapisteiden määrittäminen
3. Tavoitetasot ja poikkeama rajat kriittisille valvonta pisteille
4. Monitorointi järjestelmän laadinta
5. Korjaavat toimenpiteet
6. Varmistuskäytännöt
7. Kirjanpito

HAACP järjestelmän mukaisessa omavalvonnan suunnittelussa liikkeelle lähdetään vaarojen tunnistamisesta, joita maastossa tapahtuvan ruoanvalmistuksen eri vaiheissa esiintyy. Vaarat voivat olla jo hankituissa elintarvikkeissa, varastoinnissa, käsittelyssä, ruoanvalmistuksessa, tarjoiluissa tai valmistukseen ja tarjoiluun käytetyissä paikoissa tai niiden olosuhteissa. Luotettavan lopputuotoksen varmistamiseksi toimintaa on tarkasteltava koko tämän ketjun aikana. Ketjun visuaalista kuvausta voidaan kutsua virtauskaavioksi, jossa kuvataan tuotteen koko valmistusprosessi sen hankinnasta valmiiseen tuotteeseen asti. (Välikylä & Oksanen 2005, 23.)

Virtauskaavio tarkastelee ja kuvaa elintarvikkeen koko valmistusprosessia hankitusta ja varastoidusta raaka-aineesta aina valmiiseen tuotteeseen asti. Toimintaa varten on järkevää suunnitella sen erityisluonteeseen sopiva peruskaavio, jota voidaan täsmentää jokaisen tuotteen erikseen vaatimalla tavalla. (Välikylä & Oksanen 2005, 23.)



Kuva 5. esimerkki virtauskaaviosta erä- ja luontoruokailussa. mukaillen (Välikylä & Oksanen 2005, 23)

Virtauskaavion pohjalta voidaan määrittää HACCP järjestelmän mukaiset kriittiset valvontapisteet, joita kohdistetaan esimerkiksi erityisen herkästi pilaantuviin elintarvikkeisiin, lämpökäsittelyvaiheet, jossa haitalliset mikrobit tuhoutuvat, jäähdytys ja säilytys lämpötilat sekä työympäristön hygienia. HACCP järjestelmässä kriittiselle valvontapisteelle asetetaan tavoitetaso ja poikkeamaraaja, jotka ovat sellaisia, että niiden hallinnasta ja valvonnasta voidaan olla varmoja. Tavoitetasot ja niiden poikkeamaraajat voivat olla biologisia, fysikaalisia tai kemiallisia ominaisuuksia, joita voidaan mitata tai havainnoida muilla keinoin. (Välikylä & Oksanen 2005, 25.)

Kriittisten valvontapisteiden valvonnan tehokkuus varmistetaan monitoroinnin avulla, jossa toimintaa seurataan aktiivisesti suhteessa asetettuihin tavoitetasoihin sekä poikkeamarajoin.

*Esimerkiksi ruoan tarjoilulämpötilan rajaksi on luonto-olosuhteissa asetettu +65 celsius astetta. Toisaalta ruoka ei voi kokoaikaa kiehua koska ruoan rakenne kärsii siitä. Siksi yläraja voisi olla lähellä +90 celsius astetta (Välikylä & Oksanen 2005, 26.)*

Monitoroinnin tulee olla jatkuvaa ja monitorointia voidaan toteuttaa monin eri keinoin esimerkiksi lämpötiloja mittaamalla tai aistinvaraisella tarkastelulla, mutta sen täytyy perustua ennalta sovittuihin tutkimuksiin ja havaintoihin. Monitorointi toimenpiteitä tulee kuvata, dokumentoida sekä kirjata monitoroinnin

aikana tehdyt havainnot. Korjaaviin toimenpiteisiin ryhdytään välittömästi, kun monitorointi osoittaa, että kriittinen valvontapiste ei ole hallinnassa. (Välikylä & Oksanen 2005, 26.)

Varmistus käytännöt varmistavat koko HACCP järjestelmään perustuva oma-valvontajärjestelmän. Järjestelmän toimivuutta voidaan tarkistaa auditointien ja dokumentointien tarkastamisen kautta. Varmistuksessa apuna voidaan käyttää esimerkiksi viranomaistahoja. Kirjanpidosta käy ilmi kaikki HACCP järjestelmään liittyvät toiminnot ja menettelyt sekä varmistus toimintoihin liittyvät tulokset ja korjaavat toimenpiteet. (Välikylä & Oksanen 2005, 27.)

#### **4.6 Jätehuolto ja ympäristö**

Jätelainsäädännöllä tavoitellaan kestäväää kehitystä edistämällä luonnonvarojen kestäväää käyttöä ja ehkäisemällä jätteiden aiheuttamia terveydelle ja ympäristölle aiheutuvia riskitekijöitä. Jätteiden käsittelyä ohjaa koko Euroopan Unionin alueella perussäännökset. Alueellisesti ja paikallisesti jätehuoltomääräyksissä saattaa kuitenkin olla merkittäviäkin eroja. Elintarvikeyrityksillä on velvollisuus järjestää jätehuoltonsa säädösten ja ohjeiden mukaisesti sekä huolehtimaan oikeasta jätteiden oikeasta käsittelystä ja keräämisestä. Elintarvikeyritykseltä edellytetyn jätehuoltosuunnitelman laajuus on sidoksissa toiminnan laajuuteen. (Välikylä & Oksanen 2005, 40.)

Haastateltava 2 mukaan kansalaisopiston nuotioruokakurssien aiheuttama jätekuorma on verrattain vähäistä, joskaan jätteen syntymistä ei voida täysin estää. Keskeisimmiksi suunnittelua edellyttäviksi toimiksi voidaan ajatella jätteiden keräys toimintapaikalla, jätteiden lajittelu sekä jätteiden kierrätykseen saattaminen. Toiminnassa jätettä syntyy erityisesti elintarvikkeita käsiteltäessä ja jalostaessa tuotteiksi. Maasto-olosuhteissa jäte tulisi lajitella jo paikan päällä ja kuljettaa sitten turvallisesti edelleen asianmukaiseen keräykseen. (Välikylä & Oksanen 2005, 40–41.)

#### **4.7 Turvallisuus**

Kuluttajatarvaroiden ja kulutuspalveluiden turvallisuudesta vastaa toiminnan harjoittaja koko sen suoritusketjun ajan. Toiminnan harjoittajan on huomioitava

maasto-olosuhteissa erityisesti sää, osallistujaryhmä ja osallistuja lukumäärä. Ohjelmapalveluiden toiminnan harjoittajalla tulee olla selkeät ohjeistukset ja mallit siitä kuinka muuttuvissa olosuhteissa tai vaara ja onnettomuustilanteissa toimitaan. Tätä varten toiminnanharjoittajan on laadittava turvallisuus asiakirja, jonka laajuus on suhteessa toiminnan riskeihin. (Välikylä & Oksanen 2005, 46.)

Pelastuslainsäädäntö velvoittaa erikseen määriteltyjä kohteita, toimijoita ja tapahtumia laatimaan kirjallisen suunnitelman niistä toimista, joilla ehkäistään vaaratilanteiden syntyä sekä varaudutaan henkilöiden ja omaisuuden suojaamiseen sekä kykyjen mukaiseen omatoimisiin pelastustoimiin. (Välikylä & Oksanen 2005, 48.)

*Ohjelmapalveluissa asiakas osallistuu itse aktiivisesti palvelussa tehtävään toimintaan joko ohjatusti tai omatoimisesti. Ohjelmapalveluita ovat erilaiset seikkailu-, elämys-, luonto- ja liikuntapalvelut, kuten vaellukset ja safarit, pomppulinnot, benji-hyppy tai kuplajakapallo. Myös useimmat leirit, joissa osallistujille järjestetään erilaisia aktiviteetteja, kuuluvat ohjelmapalveluihin. (Turvallisuus ja kemikaali virasto 2023.)*

*Useimmista ohjelmapalveluista pitää laatia turvallisuusasiakirja. Jos ohjelmapalvelusta aiheutuva riski on vain vähäinen, turvallisuusasiakirjaa ei tarvita. Palveluntarjoajan on tunnistettava palveluun liittyvät vaarat ja arvioitava turvallisuusasiakirjan tarve itse. (Turvallisuus ja kemikaali virasto 2023.)*

Haastateltava 1 kertoo että kansalaisopiston toiminnasta ja toimintapaikoista on laadittu säädösten mukaiset turvallisuusasiakirjat kuten turvallisuussuunnitelma ja pelastussuunnitelma. Nuotioruokakurssit ovat kuitenkin näiden asiakirjojen soveltamisen kannalta jokseenkin ongelmallisia niiden vaihtelevien toteutuspaikkojen ja olosuhteiden vuoksi. Tästä syystä nuotioruokakursseja toteuttavan tuntiopettajan tulisi arvioida toiminnan riskejä kurssikohtaisesti ja täydentää olemassa olevia turvallisuus- ja pelastussuunnitelmia toteutuspaikka kohtaisesti. Haastateltava 3 mukaan keskeisimpiä muuttuvia turvallisuusasiakirjan sisältöjä ovat toteutuspaikkojen kuvaus, sijainti ja saavutettavuustiedot, pelastuspisteet ja tärkeät puhelinnumerot kuten hätänumero. Lisäksi tuntiopettaja voi käyttää riskianalyysia kurssin yleisen turvallisuuden arvioinnin työkaluna.

## 5 POHDINTA

Opinnäytetyöni prosessi pääsi kunnolla käyntiin syksyllä 2023 kun keskusteluissa toimeksiantajan edustajan kanssa muodostui ajatus kansalaisopiston ruokakursseja järjestäville tuntiopettajille suunnatusta käsikirjasta, joka tarjoaisi tukea suunnittelu- ja järjestelytyöhön. Itse ruoanvalmistukseen liittyvät asiat rajattiin heti alussa työn ulkopuolelle, koska avotulilla ruoanvalmistamista käsittelevää kirjallisuutta on jo varsin runsaasti saatavilla.

Tietoperustan kerääminen osoittautui varsin mielenkiintoiseksi, joskin aikaa vieväksi prosessiksi, jossa pääsin tarkastelemaan itselleni varsin tuttua aihetta uusista näkökulmista. Omasta mielestäni erityisesti asiakaskokemukseen ja laatuun liittyvä teoreettinen kirjallisuus oli todella mielenkiintoista ja myös hyödyllistä tulevaisuutta ajatellen. Tietoperustaa jouduin kuitenkin rajaamaan varsin runsaasti, jotta työ pysyisi jokseenkin järkevissä mittasuhteissa sekä käsitelisi vain lopputuotoksen kannalta kaikista olennaisimpia asioita.

Tietoperustaa kootessa ongelmalliseksi muodostui maasto-olosuhteissa ruoanvalmistamiseen läheisesti liittyvän suomen tai englanninkielisen lähdemateriaalin löytäminen sähköisessä formaatissa. Vaikka kirjoitettua materiaalia olisi ollut varsin runsaasti saatavilla, oli sähköisen lähdemateriaalin saatavuus erittäin tärkeää, sillä kirjoitin opinnäytetyöni asuessani Tanskassa. Tästä syystä haastatteluiden merkitys kasvoi varsin suureksi tietoperustan luomisessa etenkin nuotioruokakurssien teknisen toteutuksen osalta. Toisaalta haastatteluiden kautta kerätty tieto oli myös huomattavasti paremmin sidoksissa toimijan omaan todellisuuteen ja sen erityispiirteisiin kuin kirjallisuudesta nostettu tieto, jonka relevanttiutta lopputuloksen kannalta oli arvioitava jatkuvasti.

Asiantuntija haastatteluilla kerätyn aineiston vuoksi, työn lopputulosta voidaan pitää varsin luotettavana, sillä aineisto on erittäin vahvasti toimijasidonnaista. Toisaalta on myös huomattava että, aineisto ei ole välttämättä yleistettävissä edes muiden kansalaisopistojen käyttöön juuri sen vahvan toimijasidonnaisuuden vuoksi. Myös laajempi menetelmien käyttö, kuten esimerkiksi asiakaskysely, olisi vahvistanut työn reliabiliteettia.

Käsikirjan kirjoittamisen ja tuotekorttipohjan muotoilun toteutin loka-joulukuussa 2023. Tuotekortti nimettiin sen käyttötarkoitusta kuvaavasti kurssikortiksi. Tuotekorttipohjan muotoilussa pääsin hyödyntämään omaa kokemustani nuotioruokakurssien järjestämisestä uusilla tavoilla. Tavoitteenani oli selkeä ja mahdollisimman helppokäyttöinen tuotekorttipohja, jonka mahdollisimman pitkälle viety esitäyttäminen olisi mahdollista, jossa onnistuin mielestäni varsin hyvin. Tuotekortin ratkaisut perustuvat teoriaosuuden teknistä toteutusta käsitteleviin lukuihin sekä haastatteluilla asiantuntijoilta kerättyyn tietoon sekä heidän näkemyksiinsä toimivasta tuotekortista. Tuotekortin keskeisimmiksi sisälöiksi muodostuivat kurssin perustiedot, kurssikuvaus, varuste- ja elintarvikelistat sekä omavalvonta- ja turvallisuussuunnitelmapohjat.

Itse käsikirjan kirjoittaminen oli huomattavasti monimutkaisempi prosessi ja luonnoksia kirjasta syntyikin useita. Hankalana pidin jälleen käsiteltävien asioiden rajausta, sillä aihealueesta olisi todella paljon sanottavaa. Käsikirjaa kirjoittaessani laadin itselleni rajauksen ja muotoilun avuksi kolme periaatetta siitä, millainen käsikirjan tulisi olla ja millainen osaamis pohja tulevalle lukijalla on jo valmiiksi, ennen käsikirjan lukemista.

1. Oletetaan että lukijalla on kokemusta ammattimaisesta ruoanvalmistamisesta ja hygieniaosaamisesta, joten perusasiat kuten erilaisten työkalujen käyttö, suojakäsineiden käyttö, erilaisten raaka-aineiden käsittely eri työkaluilla ja käsienpesu voidaan jättää mainitsematta.
2. Kirjan tulee olla mahdollisimman selkeä ja ytimekäs jotta sen lukemien ei vie paljon aikaa ja tarvittava tieto on helposti lukijan saatavilla.
3. Käsiteltäviä asioita tulee havainnollistaa selkeillä aidosta toiminnasta lähtöisin olevilla kuvilla. Kuvat toimivat myös inspiraation lähteenä tulevalle lukijalle

Työn lopputulos vastasi mielestäni varsin hyvin sille asetettuja tavoitteita. Käsikirjaan valikoitui nuotioruokakurssien järjestämisen kannalta vain kaikista keskeisimmät asiat, joka omalta osaltaan mahdollisti käsikirjan pysymisen varsin tiiviinä pakettina. Käsikirjan tarkoituksena on myös toimia eräänlaisena oppaana laaditun kurssikortin hyödyntämisessä. Tuntiopettajan näkökulmasta



juuri käsikirjan tiiviys ja selkeys, sekä tuotekortin helppokäyttöisyys ovat erittäin tärkeitä seikkoja. Käsikirjan ja tuotekortin varsinaiset hyödyt ja toimivuus käytännössä, selviävät kuitenkin vasta, kun niitä päästään hyödyntämään kansalaisopiston kurssien toteutuksessa. Tulevaisuudessa työtä voisi jatkaa syventämällä käsikirjan sisältöä esimerkiksi ryhmäohjauksen ja ruoanvalmistuksen teknisen toteutuksen näkökulmiin.

## LÄHTEET

Fischer, M. & Vainio, S. 2014. Potkua palvelubisnekseen. Asiakaskokemus luodaan yhdessä. Helsinki: Talentum Media Oy. E-Kirja. Saatavissa [www.kaakkuri.finna.fi](http://www.kaakkuri.finna.fi) [viitattu 16.10.2023]

Grönroos, C. 2020. Palvelujen johtaminen ja markkinointi. 5.painos. Helsinki: Talentum Media Oy. E-Kirja. Saatavissa: [www.kaakkuri.finna.fi](http://www.kaakkuri.finna.fi). [Viitattu 15.11.2023]

Joensuun seudun kansalaisopisto. 2023. Opiskelu meillä. WWW-Dokumentti. Saatavissa: [www.joensuunseudunkansalaisopisto.fi/opiskelu-meilla](http://www.joensuunseudunkansalaisopisto.fi/opiskelu-meilla) viitattu 15.10.2023].

Katajajuuri, J-M. Lindblom, T. Syväniemi, A-M. Terävä, P. & Junger, H. 2021. Keskon Trendikatsaus 2022. K-Ryhmä, PDF-dokumentti. Saatavissa: <https://www.kesko.fi/contentassets/79550c4e98ea45f598ff7c295e82b6f8/ruokailmiot-171121-final.pdf> [viitattu 4.10.2023].

Tarssanen, S. & Kylänen, M. 2009. Elämys – mikä se on? Lapin elämysteollisuuden osaamiskeskus. Teoksessa, Elämystuottajan käsikirja. 6.painos. E-Kirja. Saatavissa: <https://www.kuusamo.fi/tiedostot/elamystuottajan-kasikirja-toim-anna-tarssanen/> [viitattu 25.11.2023].

Lindgård, C. 2021. Asiakaskokemuksen elämyksellinen kehittäminen asiakkaita sitouttaen: case Ålandsbanken. Vaasan yliopisto. Markkinoinnin ja viestinnän akateeminen yksikkö. Pro-gradu tutkielma PDF-Dokumentti. Saatavissa: <https://urn.fi/URN:NBN:fi-fe2021042719197> [viitattu 5.11.2023].

Löytänä, J. & Korteso, K. 2011. Asiakaskokemus. Palvelubisneksestä kokemusbisnekseen. 2. p. Helsinki: Talentum Media Oy. E-Kirja. Saatavissa: [www.kaakkuri.finna.fi](http://www.kaakkuri.finna.fi) [viitattu 16.11.2023].

Ojasalo, K. Moilanen, T. & Ritalahti, J. 2015- Kehittämistyön menetelmät: Uudenlaista osaamista liiketoimintaan. Helsinki, Sanoma Pro Oy E-Kirja. Saatavissa: [www.kaakkuri.finna.fi](http://www.kaakkuri.finna.fi) [viitattu 20.10.2023].

Elintarvike yrityksen perustaminen ja omavalvonta. 2023. Ruokavirasto. Verkkojulkaisu. Saatavissa: <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvike-ala/elintarvikeyrityksen-perustaminen-ja-omavalvonta> [viitattu 23.10.2023].

Pine, J. & Gilmore, P. 1999. The experience economy: work is theatre & every business a stage. Boston. Harvard business school press.

Pitkäkoski, T. 2015. Elämisperusteisen ruokapalvelutapahtuman tuottamisen konsepti: Teemallisuus, prosessimaisuus ja kokonaisuusvaikutelma markkinoinnin johtamisen haasteena. Vaasan yliopisto. Acta Wasaensia 330. PDF-Dokumentti. Saatavissa: <https://urn.fi/URN:ISBN:978-952-476-627-2> [viitattu 17.10.2023].

Ruokavirasto. 2023. HACCP järjestelmä on osa elintarvikehuoneiston omavalvontaa. WWW-Dokumentti. Päivitetty 5.9.2023. Saatavissa: <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/elintarvikeyrityksen-perustaminen-ja-omavalvonta/omavalvonta-ja-jaljitettavyys/omavalvonta/haccp/> [viitattu 23.10.2023].

Turvallisuus ja kemikaalivirasto. 2023. Turvallisuusasiakirjan laatiminen ja hyödyntäminen. WWW-Dokumentti. Saatavissa: <https://tukes.fi/tuotteet-ja-palvelut/kuluttajille-tarjottavat-palvelut/palveluntarjoajan-velvollisuudet/turvallisuusasiakirja#5d487129> [viitattu 14.11.2023].

Turvallisen käytön ohje. s.a. Ruokavirasto. WWW-Dokumentti. Saatavissa: <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/ohjeita-kuluttajille/turvallisen-kayton-ohjeet/> [viitattu 23.10.2023].

Välikylä, T. & Oksanen, H. Maastoruokailu ja ohjelmapalvelut. 2005. Pori. Elin-tarvike & terveys lehti. [viitattu 8.11.2023].



Joensuun seudun  
kansalaisopisto

# TUNTIOPETTAJAN KÄSIKIRJA NUOTIORUOKAKURSSIEN JÄRJESTÄMISEEN



Joensuun seudun kansalaisopisto  
Risto Katajala

Joensuun seudun kansalaisopisto suunnittelee kurssitarjontansa asiakkaiden toiveiden perusteella. Lähtökohtana on siis tarjota sitä, mitä alueen asiakkaat kulloinkin haluavat. Kansalaisopiston toimintaa ohjaavat sen arvot kuten tasa-arvo, saavutettavuus ja yhteisöllisyys sekä visio olla yhteisössä näkyvä ja toimiva toimija, joka innostaa alueensa asukkaita vaikuttamaan, osallistumaan ja kehittymään.

Eväshetki metsäretkellä, tai avotulella valmistettu illallinen raskaan vaelluspäivän jälkeen on jättänyt monen luontoharrastajan mieleen vahvat muistijäljet. Usein kuuleekin sanottavan, että ruokailu luonnossa onkin retkien paras hetki. Ruokailu ja ruoan valmistaminen luonnossa hyödyntäen avotulta, voi olla myös pääsyy luontoon lähtemiselle, jolloin luontokokemus nivoutuu ruoan ympärille.

Kansalaisopiston nuotioruokakursseilla osallistuja pääsee kokeilemaan ja oppimaan ohjatusti ja turvallisesti ruoanvalmistusta maasto olosuhteissa sekä avotulella. Tämän käsikirjan tarkoitus on tarjota tukea ja työkaluja kansalaisopiston tuntiopettajan vaatimaan ja monialaiseen työhön maastossa tapahtuvien ruoanvalmistus kurssien järjestämisessä

**Sisällys**

MILLAINEN ON HYVÄ NUOTIORUOKA KURSSI? .....	3
TOIMINTAYMPÄRISTÖ .....	4
Toimintaympäristön valmistelu .....	5
KURSSIKORTTI .....	6
KURSSIKUVAUS .....	7
VARUSTEET JA KULJETUS .....	8
ELINTARVIKETURVALLISUUS .....	0
Käsienpesupisteiden järjestäminen .....	1
Elintarvikkeiden säilyttäminen .....	2
Elintarvikkeiden säilytyslämpötilat .....	3
OMAVALVONTA.....	4
TURVALLISUUSSUUNNITELMA .....	5

## MILLAINEN ON HYVÄ NUOTIORUOKA KURSSI?

Millainen on hyvä nuotioruokakurssi? On kysymys, jota tuntiopettajan on syytä pohtia kurssin sisältöjä ja toteutusta suunnitellessaan. Kurssin hyvyys tai huonous on kuitenkin lopulta aina jokaisen asiakkaan henkilökohtainen kokemus, jonka ennakointi voi olla varsin vaikeaa. Yleispätevää vastausta kysymykseen ei siis voi antaa. Tässä luvussa yritän kuitenkin kuvata hyvän kurssin elementtejä lyhyesti ja yleistäen.

Asiakkaan kokemus kurssin laadusta rakentuu karkeasti kuvattuna kurssin sisällöstä ja sen toteutuksesta. Kyseessä on siis se, **mitä** asiakas saa kurssista ja **miten** hän saa sen.

Laadun kokemukseen sisällön osalta, eli **mitä** asiakas saa kurssista, vaikuttavat merkittävästi asiakkaan muodostamat ennako-odotukset siitä, mitä kurssilla ylipäätään tehdään. Epärealistiset odotukset kurssista saavat asiakkaat kokemaan kurssin kokonaislaadun heikkona, vaikka kurssin tekninen toteutus ja sisältö, olisivatkin itsessään laadukkaita.

Matkailu- ja ravitsemisalalla tehtyjen selvitysten mukaan asiakkaat hakevat palveluista yhä enemmän elämyksiä. Näin voidaan ajatella olevan myös kansalaisopiston ruokakursseilla. Elämyksellä tarkoitetaan arjesta ja tavanomaisuudesta poikkeavaa, moniaistillista, opettavaa, merkityksellistä ja muistettavaa kokemusta. Nuotioruokakurssien toimintaympäristö ja toiminta ovat jo itsessään varsin elämyksellisiä monille asiakkaille sen tavanomaisuudesta poikkeavuutensa ja moniaistillisuutensa vuoksi, mutta kokemusta voidaan vahvistaa esimerkiksi tarinallisuuden keinoin. Tarinallisuus on luontevasti kytkettävissä esimerkiksi raaka-aineiden alkuperään ja valmistusmenetelmien historiaan vahvistaen näin merkityksellisyyden ja muistettavuuden elementtejä.

Asiakkaan kokemukseen kurssin laadusta vaikuttaa toki myös kurssin tekninen toteutus. Kysymys on siis siitä, **miten** asiakas saa asiakaslupauksessa luvatus hyödyn kurssista. Teknisen toteutuksen onnistumisen kannalta merkittävää on riittävä ja huolellinen pohjatyön tekeminen. Olosuhteisiin varautuminen, varusteiden tarkoituksenmukaisuus, logistiikan sujuvuus, kurssin turvallisuus sekä kurssimateriaalit ovat teknisen toteutuksen kannalta erittäin keskeisiä. Teknisen toteutuksen lopputulos on kuitenkin aina sidoksissa opettajan omaan osaamiseen ja ulosantiin.

Vuorovaikutuksen roolia myönteisen kurssikokemuksen muodostumisessa ei voi aliarvioida. Usein kansalaisopiston kursseille osallistuvat henkilöt ovat jo valmiiksi kiinnostuneita samoista asioista, jolloin vuorovaikutus on varsin luontevaa ja toteutuu kurssilaisten kesken omalla painollaan. On kuitenkin tärkeää, että opettaja huomioi ja kohtaa jokaisen osallistujan yksilönä sekä tukee osallistumisen ja osallisuuden toteutumista mutta myös osallistuu ryhmän sisäiseen vuorovaikutukseen itse.

Hyvää nuotioruokakurssia voisi siis kuvailla esimerkiksi sisällöltään innostavana ja asiakkaiden odotuksia vastaavana elämyksellisenä kokonaisuutena, joka tarjoaa asiakkaalle mahdollisuuden oppia vuorovaikutuksessa muiden osallistujien ja opettajan kanssa tarkoituksenmukaisessa aidossa ympäristössä käytännöllisin varustein hyödyntäen aitoja nuotioteemaan sopivia raaka-aineita sekä menetelmiä.

## TOIMINTAYMPÄRISTÖ

Nuotioruokakurssin toimintaympäristön valintaan vaikuttavat muun muassa sen saavutettavuus, opetettavan ryhmän koko, tarvittavat varusteet, kalusto ja sen määrä sekä kurssin suunnitellut sisällöt. Toimintaympäristön tulisi mahdollistaa myös oppiminen aidossa luontoympäristössä, sekä tukea elämyksellisyyden kokemusta turvallisuutta unohtamatta. Kurssilaiset saapuvat toteutuspaikalle todennäköisesti omilla autoilla, joten toteutuspaikan läheisyydessä on syytä olla myös maksutonta parkkitilaa osallistujien autoille. Toimintapaikan välittömästä läheisyydestä on löydyttävä myös jonkinlainen kurssilaisten käytössä oleva käymälä.

Tulipaikkojen ja työtasojen riittävyys on toimintapaikan kriittinen edellytys. Yhdellä perinteisellä tulipaikalla tai kotakeittiöllä pystyy työskentelemään kerrallaan noin neljä henkilöä. Ideaalitulanteessa kurssilaisilla olisi jatkuvasti käytössään tilaa tulipaikalla, mutta käytännössä tämä ei läheskään aina ole mahdollista. Tulipaikkojen käyttöä on mahdollista, ja kannattaa jakaa ajallisesti siten että esimerkiksi kahden ryhmän kypsentaessä tuotteita tulipaikalla, muut tekevät esivalmisteluita odottaessaan omaa vuoroaan.

Työtasojen riittävyys voi olla ongelmallista erityisesti perinteisillä tulipaikoilla, jotka ovat yksinkertaisimmillaan vain nuotiopohjan ympärille kasattuja kivikehiä. Kodilla ja laavuilla sen sijaan on usein penkkejä, tuoleja tai jopa pöytiä, joita voidaan hyödyntää työskentelytasoina. Tarvittaessa maastoon on kuitenkin kuljetettava tarvittava määrä työtasoja, kuten koottavia festaripöytiä, jotta työskentelytilaa riittää kaikille ja esimerkiksi kala- ja lihatuotteiden käsittely voidaan suorittaa erillään esimerkiksi vihannesten käsittelystä.





## **Toimintaympäristön valmistelu**

Ruoanvalmistuskursseja maastouttaessa on erittäin tärkeää tutustua toimintaympäristöön ja varmistua sen soveltuvuudesta, kunnosta ja siisteydestä etukäteen. Kansalaisopiston kursseilla hyödynnetyillä tulipaikoilla, kodilla ja laavuilla on yleensä myös muita käyttäjiä ja tuntiopettaja ei voi koskaan olla täysin varma missä kunnossa ympäristö on edellisen käyttäjän jäljiltä, mikäli asiaa ei tarkista.

Opettajan on siis hyvä varata reilusti aikaa toimintapaikan tarkastamiseen ja valmisteluun, jotta ikäviltä yllätyksiltä vältyttäisiin kurssilaisten ollessa jo paikalla. Opettajan on myös syytä tehdä joitakin valmistelutöitä ennen kurssilaisten saapumista, jotta kurssin aloitus sujuisi luontevasti. Toimintapaikalle on siis luotava edellytykset laadukkaana kurssitoteutuksen järjestämiseksi.

## **Toimintapaikalla tarkastettavat asiat**

- Yleinen siisteys
- Polttopuiden riittävyys
- Ensisammutuskalusto
- Käymälän sijainti ja siisteys (onko lukossa? missä avain? onko vessapaperia?)
- Tulipaikkojen kunto ja siisteys

## **Toimintapaikan valmistelut**

- Käsienpesupisteiden järjestäminen
- Vesipisteen järjestäminen
- Elintarvikkeiden ja varusteiden sijoittaminen ja järjestäminen käytännöllisesti
- Työtasojen ja pisteiden valmistelu
- Jätteen keräyksen järjestäminen
- Alkutulet ja apuvesi kiehumaan

## KURSSIKORTTI

Kurssikortti on opettajan laatima dokumentti, johon kirjataan kurssin järjestämisen kannalta keskeisimmät asiat ja toimintaohjeet. Kurssikortin pohjalta myös muut opettajat kuin kurssin suunnitellut opettaja, voivat toteuttaa kurssin vaivattomasti ja laadukkaasti. Kurssikortti mahdollistaa myös kurssien monistamisen ja siten vähentää opettajalta vaadittua suunnittelu- ja valmistelutyötä, kun jo järjestetty kurssi on huolellisesti dokumentoitu.

### Kurssikortin sisältö

Kurssikorttiin kirjataan kurssin perustiedot kuten toteuttamispaikka, kurssin sisältö ja tavoitteet, suunnittelevan opettajan nimi ja yhteystiedot sekä suuntaa antava ohjelma ja sen aikataulutus. Kurssikorttiin kirjataan myös kurssikuvaus, joka toimii asiakaslupauksena ja on asiakkaiden nähtävissä kurssien varausjärjestelmässä. Kurssikortti sisältää myös tuntiopettajan työkaluja kurssin toteuttamisen avuksi kuten HACCP- järjestelmään pohjautuvan omaevalvontapohjan, turvallisuussuunnitelman riskianalyysineen sekä varuste ja elintarvikelistat.



## KURSSIKUVAUS

Kurssikuvaus on tuntiopettajan laatima kuvaus, jonka perusteella asiakas tekee päätöksen kurssin varaamisesta. Kurssikuvauksen tulisi kuvata kurssin sisältöjä mahdollisimman tarkasti ja todenmukaisesti ja saada mahdollinen asiakas innostumaan aiheesta. Epärealistinen kurssikuvaus saattaa johtaa virheellisiin ennakko-odotuksiin kurssin sisällöistä ja siten pettymykseen. Kurssikuvauksessa on hyvä kertoa myös kurssin toteutukseen ja toimintaympäristöön liittyvät asiat, joista asiakkaan on hyvä olla tietoinen ennen kurssille saapumista. Kurssikuvauksessa on myös hyvä mainita, jos asiakkaan tarvitsee varustautua kurssia varten omilla varusteillaan.

### Esimerkki

*Tervetuloa nuotioruoka kurssille! Kurssilla tutustumme avotulella ruoan valmistamiseen ja maasto-olosuhteissa toimimiseen. Nuotiolla onnistuu monenlainen kokkaaminen.*

*Valmistamme yhdessä erilaisia ruokia sesongin raaka-aineista hyödyntäen loimuttamista, hiillostamista, paistamista, savustamista ja tuhkassa kypsentämistä. Kurssi soveltuu nuotiolla ruoanvalmistamisesta kiinnostuneille. Kurssi soveltuu myös lapsille huoltajan seurassa. Aikaisempaa kokemusta avotulella kokkailusta et tarvitse ollenkaan.*

*Toimimme koko päivän ulkona. Pukeudu siis sään edellyttämällä tavalla.*

- *Mukavat kosteutta sietävät kengät on suositeltavat*
- *Lämmintä vaatetta tarvittaessa, Huom. toimimme avotulella, huomioi tuliturvallisuus myös pukeutumisessa. Esimerkiksi akryyli on varsin herkkä materiaali syttymään!*
- *juomapullo*
- *Oma puukko, tulitikut, jos saatavilla*

## VARUSTEET JA KULJETUS

Nuotioruokakursseilla varusteiden ja kaluston käytännöllisyys sekä tarkoituksenmukaisuus ovat tärkeitä tekijöitä onnistuneelle kurssin toteutukselle. Keskeisimpiä ominaisuuksia ruoanvalmistuskalustolle maastossa tapahtuvan ruoanvalmistuksen näkökulmasta ovat hygieeniset, kestävät, kevyet ja helposti puhdistettavissa olevat materiaalit, joiden kuljettaminen ja pakkaaminen on helposti järjestettävissä. Nykyaikaisilta ammattikeittiöiltä vaaditaan metallisia käsittely- ja työskentely pintoja juuri niiden hygieenisyyden vuoksi. Maasto-olosuhteissa ruostumattomasta teräksestä valmistetut käsittely- ja työskentely tasot ovat kuitenkin varsin epäkäytännöllisiä ja usein logistisesti mahdottomia. Muita käytettäviä pintoja voivat olla esimerkiksi puu, muovi ja erilaiset pinnoitteet. Materiaalien tulee kuitenkin olla sellaisia, että niistä ei irtoa tai liukene mitään vieraita aineita elintarvikkeisiin sekä sellaisia, että ne on helppo puhdistaa.

Varusteiden ja ruoanvalmistusvälineiden määrää pohdittaessa on huomioitava, että maastossa käytössä ovat vain ne varusteet, jotka sinne tuodaan. Maasto-olosuhteissa ruoanvalmistus välineitä ei usein myöskään pystytä pesemään elintarviketurvallisuuden edellyttämällä tavalla, joten esimerkiksi säilytysastioita ja keittokattiloita on syytä varata reilusti mukaan. Varusteet ja ruoanvalmistuskalusto on myös hyvä pakata esimerkiksi kannellisiin laatikoihin, joissa tavarat säilyvät järjestyksessä eivätkä ulkoiset tekijät kuten roskat, hyönteiset tai eläimet pääse saastuttamaan kalustoa.



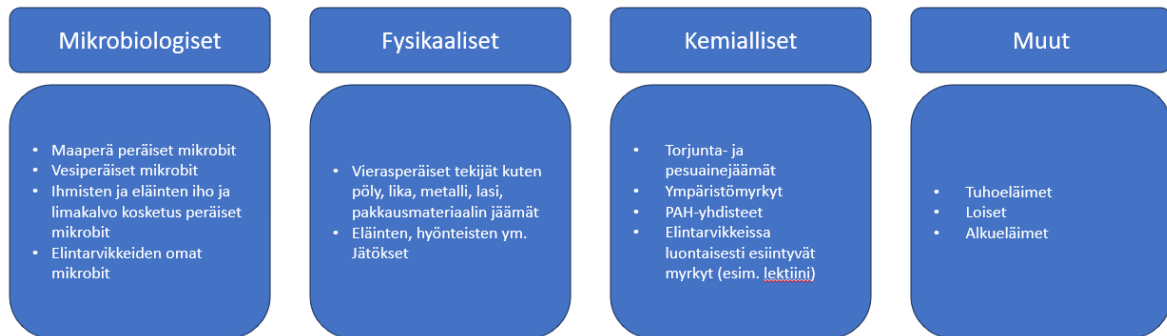
Varusteiden kuljettaminen toimintapaikalle on usein varsin aikaa vievää ja raskasta. Kevyet, helposti kuljetettavat työnnettävät tai vedettävät vaunut ovat oiva apuväline varusteiden kuljettamiseen autolta toimintapaikalle, mikäli toimintapaikka ei sijaitse tien välittömässä läheisyydessä. Myös kurssilaisten osallistaminen varusteiden kuljettamiseen maastoon voi olla hyvä keino keventää omaa työtakkaa sillä kuuluhan myös se aitoon ja todenmukaiseen ruoanvalmistus kokemukseen maasto-olosuhteissa.



## **ELINTARVIKETURVALLISUUS**

Maastossa toteutettavilla ruoanvalmistuskursseilla on erittäin tärkeää kiinnittää erityistä huomiota elintarviketurvallisuuteen jo osallistujien ja opettajan oman turvallisuuden vuoksi. Ruokaviraston turvallisen käytön ohjeen mukaan, turvallinen elintarvike on sellainen, jonka käyttö ei aiheuta ihmiselle terveydellisiä vaaratekijöitä. Tällaiset terveydelle haitalliset elintarvikkeet saattavat olla esimerkiksi koostumukseltaan terveydelle epäedullisia, tai elintarvikkeita, joiden mukana ihminen voi saada mikrobeja, pieneliöitä tai ympäristösaasteita, jotka ovat haitallisia terveydelle. Elintarvikkeet voivat myös sisältää vierasesineitä kuten esimerkiksi lasia tai metallia, joka luo turvallisuusriskin elintarvikkeen käyttämiselle. Elintarvikkeiden käyttöön liittyviä riskejä voidaan vähentää noudattamalla säilytys, käyttö ja käsittelyohjeita sekä huolehtimalla käsi sekä ruoanvalmistuksen

hygieniasta myös maasto-olosuhteissa. Elintarvikkeiden käsittelyyn liittyvät riskitekijät voidaan jakaa neljään eri ryhmään. Näitä ryhmiä ovat mikrobiologiset, kemialliset, fysikaaliset ja muut riskitekijät.



## Käsienpesupisteiden järjestäminen

Toimintapaikalle on järjestettävä riittävä määrä käsienpesupisteitä elintarvikkeiden käsittelyturvallisuuden varmistamiseksi. Tarvittava käsienpesupisteiden määrä riippuu ryhmäkoosta, mutta käsienpesupiste on löydyttävä ainakin työskentelypaikalta ja käymälän välittömästä yhteydestä.

Käsienpesupisteiden järjestäminen maastossa käy kätevimmin nostamalla hanallinen vesiastia sopivalle korkeudelle, esimerkiksi pöydän tai kannon päälle ja asettamalla pesuvedelle valutusastia hanan alle. Astian hanan tulisi olla sellainen, että sen sulkemiseen ei tarvitse käyttää juuri pestyjä käsiä. Perinteisen hanallisen vesiastian hanan vipuun voi esimerkiksi teipata puun palasen tai vaikkapa veitsen tai haarukan, joka helpottaa hanan sulkemista esimerkiksi käsivarrella.

## Elintarvikkeiden säilyttäminen

Elintarvikkeiden asianmukainen säilytys maasto olosuhteissa tuottaa aina omat haasteensa nuotiruokakurssien suunnittelussa ja toteutuksessa. Sulan maan aikaan ja erityisesti kesäkuukausina ongelmalliseksi muodostuu kylmäsäilytystä vaativien herkästi pilaantuvien elintarvikkeiden kuten tuoreen kalan, lihan ja maitotuotteiden varastointi. Kylminä vuodenaikoina ongelmaksi muodostuu taas elintarvikkeiden jäätyminen ja esimerkiksi tuoretuotteiden kuten vihannesten paleltuminen.

Elintarvikkeet tulee aina varastoida puhtaisiin elintarvikekäyttöön soveltuviin, lämpöä eristäviin, kannellisiin säilytyslaatikoihin tai astioihin, jotka tulee sijoittaa auringonvalolta ja esimerkiksi nuotion lämmöltä ja kipinöiltä suojaiseen paikkaan. Laatikot on myös nostettava irti maaperästä esimerkiksi halkojen avulla, jotta maaperän bakteerit ja muut saastuttavat tekijät eivät pääsisi siirtymään laatikoita pinottaessa.



## Elintarvikkeiden säilytyslämpötilat

Riittävän viileät säilytyslämpötilat saavutetaan lämpöeristäviin laatikoihin erilaisten kylmävaraajien tai vaikkapa jään avulla. Vastaavasti kylminä vuodenaikoina säilytyslämpötilaa voidaan hallita ja elintarvikkeiden jäätymistä voidaan estää asettamalla laatikkoon lämpöä varaavia elementtejä tai paremman puutteessa yksinkertainen lämminvesipullo. Tällöin on kiinnitettävä erityistä huomiota siihen, että säilytys lämpötilat eivät nouse liian korkeiksi ja että elintarvikkeet eivät ole suorassa kosketuksessa lämmön lähteeseen.

Erilaisille elintarvikkeille on asetettu omat tavoitteelliset säilytyslämpötilat, joiden toteutumista tuntiopettajan on valvottava. Oheisessa taulukossa on esitetty Ruokaviraston suosittelemia säilytyslämpötiloja erilaisille elintarvikkeille ravintoloissa.

<b>+9-+6 C</b>	<b>Enintään +6 C</b>	<b>Enintään +3 C</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Juurekset</li> <li>- Marjat &amp; hedelmät</li> <li>- Hapatetut maitotuotteet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pakatut kalavalmisteet</li> <li>- Pakatut lihavalmisteet</li> <li>- Maitotuotteet</li> <li>- Tuore pakattu liha</li> <li>- paloitellut kasvikset</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tuore Kala</li> <li>- Tuore Jauheliha</li> <li>- Maksa</li> <li>- Äyriäiset</li> </ul>



## **OMAVALVONTA**

Oma- ja elintarvikevalvonta on käytetty toimintamalli, jolla pyritään tunnistamaan ja hallitsemaan toimintaan liittyviä riskejä ja vaaratekijöitä. Elintarvikealan toimijoilla on velvollisuus laatia kirjallinen suunnitelma oma- ja elintarvikevalvonnan toteuttamisesta

Kansalaisopiston nuotioruokakurssit tulkitaan tilapäiseksi elintarvikkeiden valmistukseksi, jolloin erillistä, virallista ja kirjallista oma- ja elintarvikevalvonta suunnitelmaa kurssista ei ole tarpeen tehdä. Oma- ja elintarvikevalvontaa on kuitenkin suoritettava toiminnan edellyttämällä tavalla, mikä tarkoittaa toiminnan hygieenisyyden ja turvallisuuden jatkuvaa havainnointia ja tarkastelua. Oma- ja elintarvikevalvonnan toteuttamisen avuksi tämän käsikirjan lopussa olevaan kurssikorttiin on laadittu oma- ja elintarvikevalvontakortti, joka hyödyntää HACCP-järjestelmän käytänteitä.

Kansalaisopiston nuotioruoka kursseja varten laadittu oma- ja elintarvikevalvontakortti koostuu kolmesta osasta.

### **1. Kuvaus oma- ja elintarvikevalvonnan järjestämisestä**

Oma- ja elintarvikevalvonnan järjestämisen kuvauksessa kuvataan niitä toimenpiteitä, joilla oma- ja elintarvikevalvontaa toteutetaan. Tällaisia toimenpiteitä voivat olla esimerkiksi erilaiset monitoroinnin havainnointimenetelmät kuten aistinvarainen havainnointi tai lämpötilojen seuranta tai osallistujien ohjeistus hygieniaturvalliseen toimintaan.

### **2. Vaarojen tunnistaminen ja arviointi**

Vaarojen ja riskien tunnistamista ja arviointia suoritetaan oma- ja elintarvikevalvonta kortissa virtauskaavion avulla. Virtauskaavio tarkastelee ja kuvaa elintarvikkeen koko valmistusprosessia hankitusta ja varastoidusta raaka-aineesta aina valmiiseen tuotteeseen asti, jonka perusteella voidaan määrittää kriittiset valvontapisteet monitorointia varten. Tarkastelua kohdennetaan herkästi pilaantuviin raaka-aineisiin ja niiden käsittelyyn.

### **3. Monitorointi**

Monitoroinnilla tarkoitetaan virtauskaavion avulla määritettyjen valvontapisteiden tarkkailua ja havainnointia, jonka perusteella voidaan ryhtyä tarvittaessa korjaaviin toimenpiteisiin. Monitorointi menetelmät ja havainnot on hyvä kirjata oma- ja elintarvikevalvontakortin monitorointi taulukkoon.

## **TURVALLISUUSSUUNNITELMA**

Kulutuspalveluiden turvallisuudesta vastaa toiminnan harjoittaja koko sen suoritusketjun ajan. Toiminnan harjoittajan on huomioitava maasto-olosuhteissa erityisesti sää, osallistujaryhmä ja osallistujien lukumäärä. Kuluttajatavaroiden ja kulutuspalveluiden turvallisuudesta vastaa aina toiminnan harjoittaja koko sen suoritusketjun ajan.

Kansalaisopiston toiminnasta ja toimintapaikoista on laadittu säädösten mukaiset turvallisuusasiakirjat kuten turvallisuussuunnitelma ja pelastussuunnitelma.

Nuotioruokakurssit ovat kuitenkin näiden asiakirjojen soveltamisen kannalta jokseenkin ongelmallisia niiden vaihtelevien toteutuspaikkojen ja olosuhteiden vuoksi. Tästä syystä nuotioruokakursseja toteuttavan tuntiopettajan tulisi arvioida toiminnan riskejä kurssikohtaisesti ja täydentää olemassa olevia turvallisuus- ja pelastussuunnitelmia toteutuspaikka kohtaisesti.

Tämän käsikirjan lopussa esitettyyn kurssikorttiin on laadittu kurssikohtainen turvallisuussuunnitelmapohja, jota tuntiopettaja voi käyttää työkaluna kurssiturvallisuuden varmistamisessa. Turvallisuus suunnitelma on hyvä saattaa myös osallistujien tietoon ja saataville. Turvallisuussuunnitelma koostuu kolmesta osasta.

### **1. Kurssin perustiedot**

Kurssin perustietoihin kirjataan kurssin opettajan nimi ja yhteystiedot, toimintapaikan osoite, kuvaus toimintapaikasta, jossa kuvataan toiminta paikan erityispiirteitä ja riskitekijöitä.

### **2. Riskianalyysi**

Riskianalyysin avulla opettaja arvioi kurssin toteutukseen sisältyviä riskejä. Mikäli riskin todennäköisyyden ja seurauksien vakavuuden kerroin eli riskitaso on merkittävä, tulee toimintaa muuttaa siten että riskitaso pysyy siedettävänä.

### **3. Toimintaohjeet onnettomuustilanteessa**

Turvallisuussuunnitelmaan kirjataan ohjeet, kuinka tulee toimia erilaisissa onnettomuus tilanteissa sekä tärkeät puhelinnumerot avun saamiseksi. Tämä dokumentti on oltava osallistujien saatavilla.

# KURSSIKORTTI



Joensuun seudun  
kansalaisopisto

## NUOTIORUOKAKURSSIT

<b>AINEALUE SUUNNITTELIJA</b>	Nimi + Puh
<b>OPETTAJA</b>	Nimi+ Puh

<b>KURSSIN NIMI</b>	
<b>OSALLISTUJAMÄÄRÄ</b>	Min / max
<b>TOTEUTUSPAIKKA</b>	Kirjoita tähän missä paikassa tai paikoissa kurssi voidaan toteuttaa tai on aikaisemmin toteutettu
<b>KURSSIN KESTO</b>	Esimerkiksi, 6 h+6 h
<b>PERUUTUSEHDOT</b>	

### Kurssin tavoitteet, sisältö ja menetelmät

- *Esimerkiksi, Kurssilaiset tutustuvat ruoan valmistamisen eri menetelmiin avotulella*
- *Osallistujat toimivat turvallisesti maasto olosuhteissa*
- *Opettaja demonstroi teknistä osaamista vaativat suoritukset ennen toteuttamista*

# KURSSIKUVAUS

- Kurssikuvaus on asiakkaan nähtävillä
- Kurssikuvaus keskittyy kurssin sisältöihin ja asiakas ilmoittautuu kurssille sen perusteella.
- Kurssikuvauksessa muodostetaan asiakaslupaus. Kerro kurssin sisällöistä ja toiminnasta kurssilla kuvailevasti, innostavasti ja todenmukaisesti. Huolellisesti tehty kurssikuvaus markkinoi kurssiasi ja muovaa osallistujien ennako odotuksia kurssin sisällöistä.
- Voit kirjoittaa kurssikuvaukseen tiivistelmän ohjelmasta

**KURSSIMAKSU XX €**

**SISÄLTÄÄ MATERIAALIHANKINNAT XX €**

## SAATEKIRJE ASIAKKAALLE

- Saatekirjeessä kerrotaan asiakkaalle kurssikuvausta yksityiskohtaisemmin kurssin sisällöistä ja toiminnasta kurssilla.
- Saatekirjeessä asiakkaalle kerrotaan kurssilla tarvittavista varusteista ja voidaan muistuttaa olosuhteiden mukaisesta pukeutumisesta
- Saatekirjeessä voidaan pyytää asiakkaita ilmoittamaan opettajalle mahdollisista ruoka-aine allergioista tai muista sairauksista, joista opettajan on syytä olla tietoinen. Nämä tiedot kirjataan turvallisuus suunnitelman yhteydessä olevaan osallistuja taulukkoon.

*Tervetuloa kansalaisopiston nuotioruoka kurssille. Aloitamme päivän kokoontumalla kello 09.00 parkkipaikalla (Osoite) josta siirrymme yhdessä varusteiden kanssa toimintapaikalle. Pukeuduthan sään edellyttämällä tavalla. Toimimme avotulella ja vaatteet haisevat varmasti savulle kurssin jälkeen. Huomioithan myös, että esimerkiksi akryyliset vaatteet ovat varsin syttymisherkkiä.*

*Ilmoitathan opettajalle sähköpostilla (email@email.com), mikäli sinulla on ruoka-aineallergioita tai mikäli sinulla on sairaus tai lääkitys, josta opettajan on hyvä olla tietoinen (PÄIVÄMÄÄRÄ) mennessä. Tietojasi käsitellään luottamuksellisesti.*



## KÄYTETTÄVÄ KURSSIMATERIAALI

- *Esimerkiksi. Reseptivihko tai kirjat*

## TOIMINTAOHJEET KURSSIN JÄLKEEN

*Esimerkiksi*

- *Toimintapaikan siivous*
- *Jätehuolto*
- *avaimenpalautus*
- *varustehuolto missä/ miten?*
- *Kehotus kurssipalautteeseen*









## VAAROJEN TUNNISTAMINEN

- Virtauskaavio tarkastelee ja kuvaa elintarvikkeen koko valmistusprosessia hankitusta ja varastoidusta raaka-aineesta aina valmiiseen tuotteeseen asti sekä prosesseihin sisältyviä riskitekijöitä
- Vaarojen tunnistamista kohdennetaan erityisen herkästi pilaantuviin elintarvikkeisiin kuten esimerkiksi kala, maito tai liha tuotteisiin.
- Virtauskaavion pohjalta voidaan määritellä kriittinen valvontapiste, joka on merkattu kaavion esimerkissä **punaisella** värillä. (Kopioi kavio uudelle sivulle lisättilaa tarvittaessa)

PROSESSI	TUOTE	TUOTE	TUOTE	
	<i>Esimerkiksi Kokonainen kirjolohi</i>			
<b>ELINTARVIKKEEN HANKINTA</b>	<b><i>Viallinen tuote, rikkoutunut pakkaus</i></b>			<b>VAARA</b>
<b>KULJETUS</b>	<i>Kylmäketju katkeaa, Pilaantuminen</i>			<b>VAARA</b>
<b>VARASTOINTI</b>	<b><i>Kylmäketju katkeaa, pilaantuminen, Väärä varastointi lämpötila</i></b>			<b>VAARA</b>
<b>ESIVALMISTELU</b>	<i>Kontaminaatio työtasoista tai välineistä, Ulkoiset pilaajat roskat, hyönteiset jne.</i>			<b>VAARA</b>
<b>VALMISTUS</b>	<i>Ulkoiset pilaajat roskat, hyönteiset jne. Väärät kypsennyslämpötilat</i>			<b>VAARA</b>
<b>TARJOILU</b>	<b><i>Kontaminaatio tarjoilu astioista, ruokailijoista. Väärät tarjoilulämpötilat</i></b>			<b>VAARA</b>
<b>LOPPUTYÖT</b>				<b>VAARA</b>





# TURVALLISUUSSUUNNITELMA

Turvallisuus suunnitelmaan kirjataan kurssin turvallisuuden toteutumisen kannalta keskeisimmät asia kuten tärkeä puhelinnumerot ja toimintapaikan osoite. Toimintapaikan kuvauksessa kuvataan toimintapaikan luonnetta ja soveltuvuutta kurssin järjestämiseen. Riskianalyyssissä opettaja arvioi kurssin toimintaan sisältyviä riskejä ja mukauttaa toimintaa tarvittaessa sen perusteella.

<b>TURVALLISUUSSUUNNITELMAN LAATIJA</b>	
<b>TURVALLISUUDESTA VASTAAVA OPETTAJA</b>	

<b>TOIMINTAPAIKKA</b>	
<b>TOIMINTAPAIKAN OSOITE</b>	

## TOIMINTAPAIKAN KUVAUS

Toimintapaikan kuvauksessa kuvataan toimintapaikan erityispiirteitä ja siihen sisältyviä riskejä sekä niiden hallintaa.

### *Esimerkki*

- *Toimintapaikka sijaitsee maastossa, noin 600 m päässä parkkipaikasta, johon pääsee autolla. Parkkipaikka (Osoite) toimii kurssin pelastus- ja kokoontumispisteenä onnettomuus tilanteessa. Toimintapaikalle saavutaan kapeaa metsäpolkua pitkin, jossa opasteet. Toimintapaikalle tuodaan ensiapulaukku ja sen sijainti kerrotaan osallistujille*
- *Toimintapaikka on rakennettu kalliolle. Toimintapaikalla liikkumisessa on noudatettava erityistä varovaisuutta etenkin maaston ollessa märkä tai jäinen liukastumis- ja loukkaantumisriskin vuoksi. Talvikuukausina toiminta alue on hiekoitettava.*
- *Toimintapaikalla on kaksi katettua maasta nostettua ja hormillista tulipaikkaa, joihin voi tehdä tulet myös maastopalovaroituksen aikana. Molemmille tulipaikoille on järjestettävä ensisammutus vesi ja sammutuspeite. Tulien tekemisen turvallisuutta on kuitenkin arvioitava tapauskohtaisesti.*

# RISKIANALYYSI

<b>RISKIN TODENNÄKÖISYYS</b>	<b>1= EPÄTODENNÄKÖINEN</b>	<b>2= MAHDOLLINEN</b>	<b>3= TODENNÄKÖINEN</b>
<b>SEURAUKSIEN VAKAVUUS</b>	<b>1=VÄHÄISET</b>	<b>2=HAITALLINEN</b>	<b>3=VAKAVA</b>

RISKI	TODEDNNÄ KÖISYYS	SEURAUKSET	RISKITASO	HALLINTA
	T	S	T x S	Kuvaus riskin hallinnasta
Ruokamyrkytys	1	2	2	Hygienen toiminta, Kriittisten valvontapisteiden hallinta
Palovammat	2	2	4	Turvallinen toiminta avotulella ja kuumien esineiden kanssa
Viilto tai pistohaavat	2	2	4	Korostetun turvallinen toiminta terävien työkalujen kanssa
Allerginen reaktio	1	3	3	Selvitys vaikuttavista yliherkkyyksistä, korostetun huolellinen toiminta
Liukastuminen, Kompastuminen	2	2	4	Toimipaikan soveltuvuus ja valmistelu

## Riskitasot

**1-2= Vähäinen, Siedettävä riski. noudatetaan yleistä varovaisuutta**

**2-4= Huomattava riski, noudatetaan korostettua varovaisuutta, ohjeistus osallistujille**

**5 + = Merkittävä riski. Toiminnan turvallisuutta arvioitava kriittisesti ja toimintaa mukautettava**

## TOIMINTA ONNETTOMUUSTILANTEESSA

<b>YLEINEN HÄTÄNUMERO</b>	112
<b>MYRKYTYSKESKUS</b>	0800 147 111
<b>112 SOVELLUS</b>	LATAA SOVELLUSKAUPASTA
<b>KANSALAIPOISTON YHTEYSHENKILÖ</b>	

1. Soita hätänumeroon todellisissa ja kiireellisissä hätätilanteissa, jotka uhkaavat henkeä, terveyttä, omaisuutta tai ympäristöä. Kerro mitä on tapahtunut ja missä. Toimi hätäkeskuksesta annettujen ohjeiden mukaisesti. Sulje puhelin vasta kun saat siihen luvan. Estä lisävahinkojen syntyminen mahdollisuuksien mukaan omaa turvallisuutta vaarantamatta. Järjestä paikalle saapuvalle pelastushenkilökunnalle opastus.

