

Sakke Hirvonen

Juhlat työväentalolla

Case: Ruosniemen Työväenyhdistyksen 105-vuotisjuhla

Opinnäytetyö

Kevät 2011

Liiketalouden, yrittäjyyden ja ravitsemisalan yksikkö
Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma



SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU

Opinnäytetyön tiivistelmä

Koulutusyksikkö: Liiketalouden, yrittäjyyden ja ravitsemisalalan yksikkö
Koulutusohjelma: Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma

Tekijä: Hirvonen Sakke

Työn nimi: Juhlat työväentalolla Case: Ruosniemen Työväenyhdistyksen 105-vuotisjuhla

Ohjaaja: Nieminen Kirta & Pitkälampi Tuija

Vuosi: 2011

Sivumäärä: 56

Liitteiden lukumäärä: 8

Opinnäytetyö on laadittu Ruosniemen Työväenyhdistyksen puheenjohtajan toimeksiantona. Työn tarkoituksena oli toteuttaa työväenyhdistyksen 105-vuotisjuhliin ruokatarjoilu sekä juhlatilan somistus 150 juhluvieraalle. Toimeksiantajalla ei itsellään ollut tarvittavia resursseja ja mahdollisuutta järjestää juhla- ja ruokatarjoilua.

Opinnäytetyön tietoperustassa käsitellään juhlien suunnittelussa ja järjestämissä huomioitavia asioita sekä projektin hallintaan liittyviä asioita. Toiminnallisessa osiossa käydään läpi projektin toteutumista sekä käsitellään asioita, joita juhlapalvelun suunnittelu- sekä toteutusvaiheessa on hyvä ottaa huomioon. Opinnäytetyö on toteutukseltaan toiminnallinen opinnäytetyö, jossa teoria sekä käytännön tekeminen kulkevat rinnakkain.

Juhlien suunnittelua ja toteuttamista hallittiin projektina, jonka ohjaavina tekijöinä olivat budjetti, aikataulu sekä toimitilan resurssit. Projektin suunnitteluvaiheen keskeisiä aihealueita tässä työssä ovat tilan somistuksen- sekä ruokalistan suunnittelu. Projektin toteutusvaiheelle varattiin aikaa yksi viikko, jonka aikana tehtiin kaikki juhlien onnistumisen kannalta tärkeät tehtävät kuten tilan somistus sekä tarjoiltavien ruokien esivalmistelut. Juhlien toteutus onnistui suunnitellun aikataulun ja budjetin mukaisesti.

Työ on suunniteltu sekä rajattu koskemaan Ruosniemen Työväenyhdistyksen 105-vuotisjuhliin, mutta työtä voidaan myös hyödyntää muiden tilaisuuksien suunnittelussa sekä toteutuksessa. Opinnäytetyön päätavoite oli järjestää onnistunut ruokatarjoilu sekä tilan somistus valittua teemaa tukien. Työlle asetettujen tavoitteiden saavuttamista mitattiin asiakaspalautteella, joka kerättiin juhlaan osallistuneilta vierailta. Kerätyn aineiston perustella työ saavutti sille asetetut tavoitteet hyvin.

Avainsanat: juhlat, työväenyhdistys, projekti, asiakaspalaute

SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Thesis abstract

Faculty: Business school. Hospitality Management
Degree programme: Hospitality Management

Author/s: Hirvonen Sakke

Title of thesis: Banquet at the community hall Case: 105th anniversary of the Ruosniemi workers' association

Supervisor(s): Nieminen Kirta & Pitkääkoski Tuija

Year: 2011

Number of pages: 56

Number of appendices: 8

The thesis was made by the order the chairman of the Ruosniemi workers' association. The purpose was to carry out a banquet and decoration of the assembly hall for the 105th anniversary of the workers' association for 150 guests. The client itself didn't have the required resources or chance to arrange the banquet.

The thesis addresses the subjects related to controlling a project as well as planning and organizing a banquet. The functional section addresses realizing the project and things that should be considered when organizing a banquet. The form of the thesis is functional where theory and practice go side to side.

The planning and the practical part of the banquet were managed as a project. The budget, time schedule and resources of the premises acted as guidelines for the project. The decoration plan of the premises and planning of the menu play a central role in the planning phase of the project. One week was reserved for carrying out the plan. During that week, everything was prepared for a successful banquet like decoration and preparing different components for the meal. The banquet was realized successfully according to the planned time schedule and the budget.

The thesis was planned and marked off to concern the 105th anniversary of Ruosniemi workers' association but it can also be utilized when planning and arranging events of the same type. The main aim of the thesis was to organize a successful banquet and decoration of the premises following a chosen theme. The achievements of the goals that had been set for the work to be done were measured by written customer feedback which was collected from the guests who took part in the event. The feedback indicated that the work achieved its goals well.

Keywords: banquet, workers' association, project, customer feedback

SISÄLLYS

TIIVISTELMÄ	2
THESIS ABSTRACT	3
SISÄLLYS	4
1 JOHDANTO.....	5
2 PROJEKTIN TAUSTA JA TAVOITTEET	6
2.1 Projekti opinnäytetyön menetelmänä	6
2.2 Projektin tarkoitus ja tavoitteet	7
3 PROJEKTIN TEOREETTISET LÄHTÖKOHDAT	8
3.1 Työväenyhdistysten historiaa	8
3.2 Ruosniemen Työväenyhdistys	9
3.3 Ruosniemen Työväenyhdistyksen vuosijuhlat.....	11
3.4 Ruosniemen Työväenyhdistyksen 105-vuotisjuhlat.....	12
3.5 Elämyksellisyys osana juhlapalvelutilaisuutta.....	12
3.6 Teemana kestävä kehitys	13
4 PROJEKTIN SUUNNITTELU	15
4.1 Juhlapalvelun suunnittelu.....	15
4.2 Tilan ja tunnelman suunnittelu	15
4.3 Ruokalistan suunnittelu	16
4.4 Budjetin suunnittelu ja laskelmat.....	17
5 PROJEKTIN JÄRJESTÄMINEN JA TOTEUTTAMINEN.....	18
5.1 Kestävä kehitys juhlatilaisuuden teemana	18
5.2 Tilan ja tunnelman toteutus	18
5.3 Juhlapalveutilaisuuden toteutus	19
5.4 Ruokatarjoilun toteutus	20
5.5 Asiakkaan kohtaaminen	23
5.6 Palaute ja projektin arviointi	25
6 POHDINTA.....	29
LÄHTEET	31
LIITTEET	

1 JOHDANTO

Tämän toiminnallisen opinnäytetyön tarkoituksena on toteuttaa mieleenpainuvat juhlat Ruosniemen Työväenyhdistykselle. Ruosniemen Työväenyhdistyksellä on tapana järjestää juhlat merkittävien vuosijuhlien yhteydessä. Yhdistyksen puheenjohtaja Antti Laakso halusi järjestää 6.11.2010 näyttävät juhlat Ruosniemen työväentalolla yhdistyksen 105-vuotisen taipaleen kunniaksi.

Opinnäytetyö sai alkunsa, kun toimeksiantaja Antti Laakso ehdotti minulle kyseisen tilaisuuden järjestämistä. Ruosniemen Työväenyhdistyksellä ei itsellään ole tarvittavia resursseja näin suuren ruokatarjoilun suunnitteluun ja työ tuntui haasteelliselta sekä kiinnostavalta. Juhlatilaisuuden järjestäminen mahdollistaisi lisäksi oman ammatillisen osaamisen syventämisen.

Opinnäytetyönä suunnitellaan ja toteutetaan ruokatarjoilu 150 hengen juhlaan, joka pidetään Ruosniemen työväentalolla Porissa. Työssä käsitellään juhlapalvelutilaisuuden järjestämiseen sekä juhlapalvelutilaisuuden suunnitteluun liittyviä asioita. Työn lopussa analysoidaan tilaisuuden onnistumista ja toteutumista kerätyn asiakaspalautteen perusteella.

2 PROJEKTIN TAUSTA JA TAVOITTEET

2.1 Projekti opinnäytetyön toteuttamismenetelmänä

Projekti on latinanperäinen sana ja tarkoittaa suunnitelmaa tai ehdotusta. Projekti voidaan määritellä työryhmäksi, joka on sekä ajallisesti että resursseiltaan rajallinen, selkeisiin ennalta asetettuihin tavoitteisiin pyrkivä väliaikainen organisaatio. (Juurakko, Kauhanen & Kauhanen 2002, 23–24.)

Projektin toteutusta varten on hyvä laatia projektisuunnitelma, joka ohjaa projektin toimintaa. Suunnitelmassa määritellään projektin tavoitteet, paljonko rahaa ja muita voimavaroja on käytettävissä, mikä on projektin aikataulu ja miten tiedonkulku projektiryhmän sisällä hoidetaan. (Ruuska 1999, 12.)

Projektilla on aina selkeä alkamis- ja päättymisajankohta, jota kutsutaan myös projektin elinkaareksi ja se voidaan jakaa kolmeen eri vaiheeseen: käynnistysvaiheeseen, rakentamisvaiheeseen ja päättämisen vaiheeseen. Käynnistysvaihe pitää sisällään projektin esiselvityksen, jossa määritellään projektin toiminnalliset tavoitteet, projektin aikataulu, mahdolliset ongelma-alueet, lopputuotos sekä projektin kustannusarvio. (Ruuska 1999, 20.)

Projektin rakentamisvaihe alkaa toimeksiannon kohteena olevan järjestelmän määrittelyllä, jossa tarkennetaan esiselvityksen tuottama rajaus sekä kuvataan järjestelmän päätoiminnot, tietojoukot ja –virrat sekä sidosryhmät. (Ruuska 1999, 22–23.)

Projekti on saatettu päätökseen kun se on saavuttanut sille asetetut tavoitteet, sille määritellyt tehtävät on suoritettu ja lopputuotos on otettu käyttöön hyväksytysti. (Ruuska 1999, 180.)

Tämä opinnäytetyö voidaan toteuttaa projektina, sillä tehtävälle työlle oli asetettu aikataulu, selkeät tavoitteet sekä käytettävät resurssit. Tässä projektissa projekti-

ryhmän koko vaihtelee yhden ja kuuden henkilön välillä projektin elinkaaren eri vaiheissa. Työryhmä on projektille ominaiseen tapaan koottu yhteen vain tätä kyseistä projektia varten. Projektin asettajana toimi tilaisuuden toimeksiantaja, joka mahdollistaa projektin rahoituksen sekä laatii projektille tavoitteet. Päävastuu projektin suunnittelusta ja toteutuksesta on kuitenkin projektipäälliköllä eli juhlapalvelun toteuttajalla.

2.2. Projektin tarkoitus ja tavoitteet

Työn tarkoituksena on järjestää juhlatilaisuus Ruosniemen työväenyhdistyksen 105-vuotisjuhliin. Juhlat järjestetään 06.11.2010 Porin Ruosniemessä ja juhlapaikkana toimivat yhdistyksen omat tilat. Tilaisuutta varten lähetetään kutsut toimeksiantajan puolesta noin 150 vieraille, jotka koostuvat työväenyhdistyksen omista jäsenistä, sidosryhmien jäsenistä sekä muista kutsuvieraista. (Liite 1.) Tilaisuuden järjestämisen on määrä lisätä yhdistyksen näkyvyyttä ja tunnettavuutta, lisätä työväenyhdistyksen juhlien arvostusta sekä antaa toimeksiantajalle päivitettyä ruokapalvelualan osaamista.

Tavoitteena on tarjota juhluvieraille monipuolinen, hyvän makuinen sekä hygieenisesti laadukas ateriakokonaisuus noutopöydästä. Ateriaan sisältyy lämmin ruoka, kylmiä ruokia, jälkiruoka sekä kahvi ja tee. Tarjottavan ruoan raaka-aineina pyritään käyttämään hyväksi kauden vihanneksia sekä hankkimaan ne lähialueiden tuottajilta. Näillä valinnoilla yritetään korostaa ekologisen ajattelun suuntausta, joka otetaan huomioon myös juhlan visuaalisen ilmeen suunnittelussa. Juhlan suunnittelua ohjaa budjetti, joka koostuu 500 € sponsorirahasta sekä juhlien tulosta, joka on 10€/ruokailija. Toimeksiantajan arvion mukaan ruokailijoita tulisi olemaan 100 henkilöä eli budjetin suuruus olisi näin ollen 1 500 €.

Juhlapalvelun järjestäminen syventää toteuttajan kokemusta ja tietoutta suurien juhlien järjestämisestä sekä vahvistaa kokemusta projektin suunnittelusta ja toteutuksesta.

3 PROJEKTIN TEOREETTISET LÄHTÖKOHDAT

3.1 Työväenyhdistysten historiaa

Suomeen ensimmäinen työväenyhdistys perustettiin Viktor Julius von Wrightin toimesta Helsinkiin vuonna 1883. Työväenyhdistyksen pyrkimyksenä oli puuttua sekä korjata työväestön asemaan liittyviä vakavia epäkohtia. Aluksi työväenyhdistyksiä perustettiin suuriin kaupunkeihin, mutta 1890-luvun puolivälissä niitä syntyi jo maaseudullekin. Vuonna 1893 pidettiin Helsingissä ensimmäinen työväenyhdistysten edustajainkokous, joka oli merkki halukkuudesta valtakunnalliseen yhteistyötoimintaan. Kokouksessa perustettiin Suomen työväen valtuuskunta, joka toimi työväenyhdistysten keskusjohtona, sen puheenjohtajaksi valittiin von Wright ja työväenliikettä kutsuttiin puheenjohtajansa mukaisesti wrightiläiseksi liikkeeksi. (Haataja, Hentilä, Kalela, Ketola, Kettunen, Laavola, Puhakainen, Tuomisto & Tur-tola 1976, 39–40.)

Samassa kokouksessa määriteltiin myös ensi kertaa työväkeä koskevat poliittiset vaatimukset, jotka olivat: ”1) Kaikki rajoitukset, jotka estivät työväestön osallistu-mista kunnallisvaaleihin, oli poistettava ja ääniasteikkoa, joka suosi suurituloisia, oli rajoitettava, 2) Työväestön oli saatava äänioikeus valtiollisissa vaaleissa, 3) Työpäivän pituus muutettava 10-tuntiseksi, 4) Yleinen koulupakko ja maksuton opetus oli toteutettava ja kansakoulusta tehtävä peruskoulu, 5) Irtolaiset oli kiinni-tettävä maahan, maanvuokraussuhteet järjestettävä ja maan palstoittamista oli helpotettava ja 6) Ammattientarkastusta oli tehostettava.” (Haataja ym. 1976, 40–41.)

Sosialististen aatteiden levitessä Suomeen, alkoi wrightiläisen työväenliikkeen rin-nalle muodostua myös sosialistisia oppositioryhmiä. Oppositioryhmien tavoitteena oli irtaannuttaa työväki muiden holhouksesta sekä päästä eroon porvariston vaiku-tuksesta työväenliikkeeseen. Vuonna 1899 Turussa pidetyssä kolmannessa työ-väenyhdistysten edustajakokouksessa perustettiin Suomen työväenpuolue ja sen

puheenjohtajaksi valittiin sosialisteihin kuuluva Nils Robert af Ursin. (Haataja ym. 1976, 50–51.)

3.2 Ruosniemen työväenyhdistys

Ruosniemen työväenyhdistyksen perustamisesta on jäänyt nykypäiville suhteellisen vähän tietoa, mutta Ilmari Virta mainitsee v. 1945 julkaistussa 40-vuotishistoriikissään, että yhdistys olisi perustettu 15.10.1905. (Hirvonen & Mäki 2005, 6.)

Vuoden 1918 kansalaissodan myötä Ruosniemen työväenyhdistys lakkautettiin muiden työväenyhdistysten mukaisesti ja uuden järjestötoiminnan aloittaminen kohtasi suuria vaikeuksia, koska yhdistykseen kuulumisen luokiteltiin valtiorikokseksi. Vaikeuksista huolimatta yhdistystä ruvettiin herättelemään yli vuoden mittaisen lakkautuksen jälkeen uudestaan henkiin ja 9.6.1919 järjestetyssä kokouksessa yhdistys päätti toiminnan jatkamisesta. Tällöin yhdistykseen liittyi 25 jäsentä joista suurin osa oli naisia, koska suuri osa miehistä oli vielä vankileireillä tai muulla tavoin uupuneita sodan seurauksista. (Hirvonen & Mäki 2005, 11.)

Työväenyhdistyksen toiminta 1920-luvulla on suurilta osin pimennon peitossa, koska vuosien 1923–1930 välisen ajan pöytäkirjat ym. asiapaperit hävisivät kommunistien toimesta. Yhdistyksen toimintaa hankaloitti myös omien toimitilojen puute eikä esimerkiksi paikallista palokunnantaloa haluttu vuokrata entisille punakaartilaisille. (Hirvonen & Mäki 2005, 12–13.)

1930-luvulta lähtien yhdistys järjesti kokouksia säännöllisesti ja säästyneiden pöytäkirjojen ansiosta yhdistyksen toimintaa on helppo seurata. Yhdistys piti kokouksiaan 1930-luvun alussa mm. Helinin suulin lisäksi myös Koskisen suulissa Viikillä. Omien toimitilojen puute kuitenkin vaivasi yhdistystä ja mahdollista tonttia etsittiin jatkuvasti. Kesällä 1938 yhdistys osti Ruosniemen Ylikylästä työväenyhdistyksen nykyisen tontin ja siihen kuuluvan asuinrakennuksen Hilda Laineelta 23 000mk hintaan. (Hirvonen & Mäki 2005, 14–15.)

Talohanke oli 1930-luvulla keskeisessä asemassa ja paljon esillä yhdistyksen toiminnassa. Vuoden 1936 loppuun mennessä oli talkoovoimin sekä omin varoin vallettu perussokkeli uutta taloa varten. Hirsisen työväentalon rakentaminen eteni mallikkaasti, huonosta ajankohdasta huolimatta, sillä monet tarvikkeet oli sodan jäljiltä vielä säännösteltyjä. Tarveaineita sekä puutavaraa saatiin kuitenkin lahjoitusten muodossa melko runsaasti ja vuonna 1947 talossa pidettiin yhdistyksen ensimmäiset kokoukset. Ensimmäinen vuosikokous talossa pidettiin 22.2.1948 ja talon virallinen vihkiminen tapahtui 14.3.1948 ja unelma omista tiloista noin puolen vuosisadan haaveilun sekä yrittämisen jälkeen oli täyttynyt. (Hirvonen & Mäki 2005, 19–21.)

1950-luvun merkittävimpiin tapahtumiin voidaan lukea hetki, jolloin yhdistys havaittiin velattomaksi ja kun yhdistys muutti sääntönsä SDP:n sääntöjen mukaiseksi vuonna 1957. (Hirvonen & Mäki 2005, 23.)

Työväenyhdistyksen panos Ruosniemen kyläkunnan kehittämisessä sai näkyvyyttä v.1964, kun yhdistys vaati sd. valtuustoryhmän sekä sd. kunnallisväen kannustamana viemäriverkoston vetämistä kylään. Yhdistyksen aloitteen ansiosta viemäriverkoston rakentaminen saatiin alulle. Tämä helpotti myös Porin kaupungin vaikeaa työllisyystilannetta. (Hirvonen & Mäki 2005, 24–25.)

Yhdistyksen toiminta 1970-luvulla oli suurimmilta osin melko arkista eikä suuria tapahtumia tai toimintoja ole tältä vuosikymmeneltä kirjattu. Työväenyhdistyksen taloprojekti sen sijaan eteni hitaasti, mutta varmasti. Vuonna 1971 taloon saatiin jonkin aikaa hankintalistalla olleet vesi- ja viemärijohdot, jonka rahoituksen mahdollisti yhdistyksen naisjaosto. (RTY s.29.) Vuosikymmenen näkyvin tilaisuus järjestettiin työväentalolla huhtikuussa v.1977, kun yhdistys keräsi kaupungin päättäjät koolle selvittääkseen Ruosniemen kylän yhteisiä ongelmia. Tilaisuudessa esiin nousseita aiheita olivat mm. tonttien korkea hinta sekä niiden pieni koko, linja-autoliikenne, teiden kunnossapito sekä sadevesiviemärointi ja virkistysalueiden puute. (Hirvonen & Mäki 2005, 35.)

Ruosniemen Työväenyhdistyksen toiminta viimeisten vuosikymmenten ajalta voidaan tiivistää oman talon ylläpitoon ja kehittämiseen sekä sen tiloissa tapahtuvaan toimintaan. Toisin kuin monen muun työväenyhdistyksen kohdalla on käynyt, niin Ruosniemen Työväenyhdistys on onnistunut sitkeästi ylläpitämään omaa työväentaloaan sekä myös kehittämään sitä monin tavoin, kuten monet juhlat ja tilaisuudet antavat ymmärtää. Työväenyhdistys on myös ollut merkittävä kanava paikallisten toiveiden sekä aloitteiden alkuunsaamisen kannalta ja toiminut sosiaalidemokraattisessa liikkeessä kunnallistasolla Porissa. (Hirvonen & Mäki 2005, 43.)

3.3 Ruosniemen työväenyhdistyksen vuosijuhlat

Yhdistyksen 40-vuotisjuhlat järjestettiin 11.11.1945, mutta varsinaisia asiakirjoja tilaisuudesta ei jälkipolville ole säilynyt. Myöhemmin löydetyn tositteen mukaan juhlat maksoivat yhdistykselle 18.400,50 mk silloista rahaa ja voittoa yhdistys keräsi juhlista yhteensä 1.678,50 mk. (Hirvonen & Mäki 2005, 18–19.)

50-vuotisjuhlia juhlittiin tasan päivää myöhemmin, jolloin yhdistys täytti 50 vuotta ja tämä siis tapahtui 16.10.1955. Juhlaan sisältyi mm. Porin Työväen Orkesterin musiikkiesitys, jota johti kaupunginkapellimestari Arvo Airaksinen, tervehdyspuhe yhdistyksen puheenjohtaja Vilho Laakson toimesta sekä Ruosniemen Ty:n naisjaoston valmistaman uuden lipun käyttöön vihkiminen. Puheiden sekä muun ohjelman lisäksi vieraille tarjottiin kahvia ja juhlan päätteeksi vielä vähän tanssittiin. (Hirvonen & Mäki 2005, 21–23.)

Rukouspäivälle 17.10.1965 sattuneeseen 60-vuotisjuhlaan yhdistys joutui hakemaan lääninhallitukselta erityisluvan juhlien järjestämistä varten, joka myös myönnettiin ja näin juhlat saatiin järjestettyä. Ohjelmassa oli perinteiseen tapaan juhlallisia puheita, yhdistyksen tanhuryhmän esittämää tanssia, laulua sekä soittoesityksiä. Naisjaosto tarjosi paikallisesta väestä sekä kutsuvieraista kootulle runsaslukuiselle juhlaväelle pullakahvit ja juhlat päätti voimakkaasti kajautettu Työväen marssi. (Hirvonen & Mäki 2005, 27–28.)

12.10.1975 järjestettyyn 70-vuotisjuhlaan oli juhlapuhujaksi saatu aikaisemmin Porin kaupunginjohtajana toiminut sisäministeri Heikki Koski. Ohjelmassa oli myös Porin Työväen Naiskuoron esitys, yhdistyksen historiikin selailua Arvo Mäen toimesta sekä Porin Työväen Soittokunnan musiikkiesitys, jota johti Heino Hänninen. Juhlapaikalla järjestettiin vielä illalla juhlatanssiaiset. (Hirvonen & Mäki 2005, 33–34.)

3.4 Ruosniemen Työväenyhdistyksen 105-vuotisjuhlat

Työväenyhdistyksen 105-vuotisjuhlat järjestetään 6.11.2010. Juhlan ohjelmaan sisällytetään perinteiseen tapaan puheita sekä musiikkiesityksiä, mutta lisäksi tarjolla tulee olemaan aikaisempiin juhliin nähden juhlavampi ruokatarjoilu noutopöydästä sekä jälkiruoka kahveineen. Työväentalon juhlasalin pöydät katetaan vieraita varten valkoisin pöytäliinoin sekä viininpunaisin kaita- sekä lautasliinoin.

3.5. Elämyksellisyys osana juhlapalvelutilaisuutta

Kokemus voi koostua tietyistä tuotteista tai palvelusta, esimerkiksi teatteriesityksestä. Kokemus voi myös olla lisäys tiettyyn tuotteeseen, kuten ruokailu tietyssä ympäristössä. Jotta voitaisiin puhua elämyksestä, sen tulee olla kokonaisvaltaisempi, niin kutsuttu mielentila. Tämä saavutetaan, kun liitetään ydintuotteen ympärille erilaisia tukitoimia, jotka tuovat lisäarvoa yksittäiselle tuotteelle tai toiminnalle. Yksittäinen tuote voi jo sinänsä olla henkeäsalpaava kokemus, kuten täydellinen ruoka-annos, mutta jotta se saisi elämyksen kaltaisia piirteitä, on siihen liityttävä muutakin esimerkiksi: missä ruoka tarjoillaan, miten paikka on sisustettu ja miten asiakasta palvellaan. (Darmer & Sundbo 2008, 1.)

Elämys on siis moniaistinen, merkittävä sekä unohtumaton kokemus, joka voi tuottaa kokijalleen henkilökohtaisen muutoskokemuksen tai johtaa jopa maailmankuvan muuttumiseen henkilötasolla. Elämys ei koostu ainoastaan miellyttävästä kokemuksesta tai hyvästä palvelusta, se on paljon enemmän, tosin edellä mainitut luovat pohjaa elämyksen syntymiselle. (Leo, [viitattu 15.4.2011].)

Elämysten tuottamisessa on kyse ennen kaikkea henkisen, mielikuvituksellisen ja innovatiivisen pääoman hyödyntämisestä. Elämystalouden piiriin luokitellaan usein erityisesti viihde-, matkailu-, kulttuuri- ja viestintäalan toimijoita. Kuitenkaan elämystaloutta ei voida rajata selkeästi tiettyjen tahojen toiminnaksi, vaan se lävistää kaikki perinteisetkin toimialat. Elämyksiä tuotetaan myös perinteisillä aloilla ja sen tuottamista edesauttaa se, että palvelu tai tuote tuottaa nautintoa kaikille aisteille. Elämyksen tuottamisessa on kyse henkisen, mielikuvituksellisen sekä innovatiivisen pääoman hyödyntämisestä. Elämys on aina henkilökohtaisesti koettu ja osa ihmisistä hakee hieman erilaisia elämyksiä kuin toiset. Lähtökohtaisesti kaikki ihmiset hakevat positiivisia elämyksiä, mutta toiset hakevat niitä esim. extreme-urheilusta tai kauhuelokuvien katselusta, jotka siis liittyvät vahvasti pelkoon sekä riskien ottoon. Ero kokemuksen ja elämyksen välillä on suhteellisen pieni ja se, että toteutuuko elämys, on aina henkilökohtaisesti koettu ja siksi puhe sen tuottamisesta on vähän harhaanjohtavaa. Palvelun tai tuotteen tarjoaja voi siis useimmassa tapauksessa tarjota vain puitteet elämyksen syntymiselle. (Elämyksen merkit näkyvät kulutuksessa. [viitattu 6.4.2011].)

3.6 Teemana kestävä kehitys

Ravinnon tuotantojärjestelmä ei ole kovinkaan tehokasta nykyään. Energiaa kuluu keskimäärin kymmenen kertaa enemmän ruoan tuotantoon kuin mitä sen energiasisältö on. Suomen ilmastossa kasvihuoneviljely vie myös paljon energiaa, jopa 40 - 60 kertaa enemmän, mitä lopputuotteen energia-arvo on. Omavaraiseen ravinnon tuottamiseen nelihenkinen perhe tarvitsisi noin hehtaarin verran viljavaa maata sekä lisäksi tilaa kompostoinnille ja jätevesien imeytykselle. Tämän lisäksi tarvitaan tilaa myös mahdolliselle energiantuotannolle sekä tuotteiden jatkojalostukselle, kuten meijereille ja teurastamoille. Paikallisen ravinnon tuottamisen sijasta, kannattaisi huomio keskittää lähiruokaan. (Ojala 2000, 18–19.)

Lähiruoalla tarkoitetaan ruoantuotantoa sekä -kulutusta, joka käyttää oman alueensa tuotteita sekä palveluita ja näin edistää alueensa taloutta ja työllisyyttä. Lähiruoan käyttö tukee kestävä kehityksen periaatteita sillä lähiruoan kuljetusmatkat

ovat usein lyhyitä eikä näin synnytä suurta hiilijalanjälkeä. (Eko-ostaja. [Viitattu 7.4.2011].)

Lähiruoka on usein teollisesti tuotettua ruokaa tuoreempaa ja laadukkaampaa. Suoraan tuottajilta ostettuna elintarvike ei tarvitse samoja säilöntä- ja lisäaineita tai pitkiä kuljetusmatkoja kestäviä pakkausmateriaaleja. Lähiruoan hinta saattaa tosin olla teollisesti tuotettua elintarviketta korkeampi pienemmän tuotannon vuoksi ja matkakustannukset ovat myös yleensä suuremmat, koska esimerkiksi lähimmälle karjatilalle on usein enemmän matkaa kuin lähimpään markettiin. (Ojala 2000, 19.)

4. PROJEKTIN SUUNNITTELU

4.1 Juhlapalvelun suunnittelu

Juhlan suunnittelu alkaa toimeksiantajan tapaamisella ja hänen tarpeidensa sekä toiveidensa listaamisella. On tärkeää, että kaikki toimeksiantajan asettamat toiveet tilaisuuden luonteesta kirjataan ylös yksityiskohtaisesti. Toimeksiantajan kanssa kannattaa keskustella mm. tilaisuuden ohjelmasta ja sen aikataulusta, alustavasta vierasmäärästä sekä ruokamieltymyksistä ja erityisruokavalioista. (Määttä, Nuutila & Saranpää 2004, 13.)

Juhlapalvelun suunnittelu etukäteen on todella tärkeää koska tiloissa, jossa juhla on määrä järjestää, saattaa olla hyvinkin rajalliset tukitoimet juhlien järjestämiseen, kuten pieni keittiö. Tilaan tutustuttaessa on hyvä ottaa huomioon tarjoilu- sekä ruokailuastioiden riittävyys, taustatilojen toiminnalliset ominaisuudet sekä ruoanvalmistukseen käytettävien laitteiden toimivuus. Myös muu varustus, kuten siivousvälineiden kunto sekä toiminnalliset ominaisuudet on syytä tarkastaa. Suuriin muutoksiin ei ole enää mahdollisuutta kun juhluvieraat ovat paikalla. (Määttä ym. 2004, 14–15.)

4.2 Tilan ja tunnelman suunnittelu

Kaunis kattaus sekä juhlatilan somistaminen teeman ja tilaisuuden mukaisesti on hyvin tärkeää, koska se saa juhluvieraiden mielen kohoamaan ja tekee selvän eron arjen ja juhlan välille. Kattauksen ja koristeiden tavoitteena on tehdä vaikutus vieraisiin sekä luoda lisäarvoa tilaisuudelle ja ruoalle. Kattaukseen käytettävien värien sopivana määränä pidetään kolmea eri väriä. Suurempi värien määrä saattaa vain sekoittaa eikä itse astiat, ruoka tai värit pääse oikeuksiinsa. Vaikka ruokapöydän koristelulle voidaankin asettaa rajoitukseksi vain oma mielikuvitus, niin koristeet eivät saa häiritä ruokailijoita tai luoda näköesteitä. Esimerkiksi suuret kukka-asetelmat ja kasvojen tasolle yltävät kynttilät sopivat paremmin noutopöy-

tään. (Koppinen, Kumpulainen, Lehto, Manninen, Mustonen, Niskanen, Pettilä, Salmi & Viitala 2002, 316–317.)

On myös mahdollista asettaa kyntteliköt sekä kukka-asetelmat niin korkealle, että ne eivät häiritse katsekontaktin luomista vieraiden kesken. Kukkien ja kynttilöiden lisäksi käytettävät koristeet tulisi valita teeman mukaisesti, mutta esimerkiksi luonnosta kerättävien materiaalien kanssa kannattaa olla tarkkana, koska niissä saattaa olla hyönteisiä, aiheuttaa allergisia reaktioita tai ne saattavat sotkea pöytää. (Määttä ym. 2004, 118.)

4.3. Juhla-aterian suunnittelu

Ateriakokonaisuuden suunnittelu lähtee liikkeelle asiakkaan tarpeiden, toiveiden sekä palvelutilanteen luonteen määrittämisellä. Ateriaa suunniteltaessa on otettava myös huomioon suunnittelua ja toteutusta rajoittavat tekijät, joita ovat mm. tilat, koneet ja laitteet, raaka-aineiden saatavuus, erityisruokavaliot, gastronomiset tekijät sekä aterioiden lukumäärä. (Lampi, Laurila & Pekkala 2009, 26.)

Juhla-aterian suunnittelun lähtökohtana voidaan pitää myös juhlien teemaa. On hyvä miettiä, mitä raaka-aineita on saatavilla sekä varmistaa niiden tuoreus. Hyvillä raaka-aineilla päästään lähes poikkeuksetta miellyttävään lopputulokseen. (Silvennoinen 1999, 11.)

Aterian tulisi stimuloida kaikkia aisteja. Ateriaa suunniteltaessa tulisi siis pyrkiä makujen ja muotojen, värien, rakenteen sekä lämpötilojen harmoniaan. Ruoan visuaalinen ilme on yhtä tärkeä kuin sen makukin. Onkin hyvä miettiä etukäteen, miltä valmis annos näyttää lautasella. Esimerkiksi jos lautasella olisi keitettyä kukkaa, kukkakaalipyreetä, valkoista parsaa sekä valkoviinikastiketta, niin sen värien kontrasti olisi liian yksipuolinen, eikä näin ollen olisi kovinkaan houkutteleva. Ateriakokonaisuuteen olisi hyvä yhdistää myös erilaisia makuja, kuten makeaa, suolaista, hapanta, mietoja sekä voimakasta makua. Ihanteellista olisi myös yhdistää erilaisia tekstuureja kuten esimerkiksi pehmeää ja kermaista sekä kiinteää että

rapeaa. Valmistusmenetelmien tulisi myös erota toisistaan. (Shock & Stefanelli 2009, 38.)

Kaikkien aterialla tarjottavien ruokalajien tulisi painaa yhteensä n. 500 – 750 grammaa ilman leipää ja juomia, mutta noutopöydästä ruoan määrä saattaa olla henkeä kohden jopa 1 000 g. Annoskoon laskeminen etukäteen helpottaa tarvittavien raaka-ainemäärien tilauksessa sekä raaka-ainekustannusten seurannassa. Annoskokojen ohjeellisia määriä (Liite 2.). (Määttälä ym. 2004, 67.)

4.4 Budjetin suunnittelu ja laskelmat

Budjetti on toimintaa ohjaava suunnitelmalaskelma, jonka tarkoituksena on ohjata yrityksen rahallista tuloksellisuutta sekä ennakoida tulevia menoeriä. Budjetti voidaan laatia tilikauden mittaiseksi tai jakaa lyhyempiin aikajaksoihin, yrityksen liiketoimintasuunnitelmasta riippuen. Budjetoinnin tärkeimpiin tehtäviin kuuluu kannattavan liiketoiminnan kannalta tehtävien tavoitteiden laatiminen sekä niiden seuraaminen. (Nieminen 2002, 100.)

Budjetin tulisi olla selkeä, helppokäyttöinen sekä antaa tarpeeksi oikea-aikaista tietoa, jotta siitä olisi mahdollisimman paljon hyötyä yritykselle. Budjetista saatavaa informaatiota hyödynnetään myös tulevissa suunnitelmissa, jotta aikaisemmin tehdyt mahdolliset virheet saataisiin korjattua. (Määttälä ym. 2004, 227.)

Budjetin reaaliaikainen seuraaminen oli lähes mahdotonta koko projektin ajan. Toteuttaja laati listan tarvittavista raaka-ainehankinnoista sekä muista tarpeista ja toimeksiantaja puolestaan teki suurimman osan ostoksista eikä heidän välillään ollut minkäänlaista kommunikaatiota budjetin seurannasta. Toimeksiantajaa ei paljon tuntunut kiinnostavan budjetin mahdollinen ylittyminen eikä toteuttajakaan tästä syystä sitä kovin tarkkaan seurannut. Juhlien kokonaismenot olivat 1 230,74 € ja suunniteltu 1 500 € budjetti alittui näin ollen 269,79 eurolla. Raaka-ainekustannuksia kertyi 8,65 € yhtä ruokailijaa kohden. Tarkempi lista raaka-ainehankinnoista ja niiden hinnoista sekä muista tilaisuutta varten tehdyistä hankinnoista hintoineen. (Liite 3.) Annoskortit juhlassa tarjoiltavasta ruoasta. (Liite 4.)

5 PROJEKTIN JÄRJESTÄMINEN JA TOTEUTTAMINEN

5.1 Kestävä kehitys juhlatilaisuuden teemana

Juhlien teemaksi valittiin kestävä kehitys, koska teema on ajankohtainen, mutta se tukisi myös omalla tavallaan työväenyhdistyksen kunnioitettavaa yli 100-vuotista taivalta. Tilan somistuksen rekvisiittana käytettiin vanhaa käyttötavaraa, joka oli lainattua. Koristeluun käytettiin myös luonnosta kerättyä materiaalia kuten puolukan varpuja. Kanervat ostettiin kaupasta, koska niiden uusiutuminen luonnossa kestää kauan ja viljelty kanerva on tasalaatuisempaa sekä väreiltään voimakkaampia kuin luonnossa kasvanut. Aterian raaka-aineet hankittiin maitotaloustuotteita, mausteita sekä muita kuiva-aineita ja leipää lukuun ottamatta lähialueen tuottajilta Porin kauppahallista.

5. 2. Juhlal palvelutilaisuuden toteutus

Ajan hallinta on yksi tärkeimmistä elementeistä projektin ohjauksessa. Projektin onnistuneella aikataulutuksella on suora yhteys projektin onnistumiseen ja se helpottaa myös projektin kustannusseurantaa. Vaikka tarkastikin laadittu aikataulu saattaa muuttua projektin edetessä, niin on kuitenkin tärkeää luoda projektille deadline eli takaraja, jolloin projektille asetetut tavoitteet on oltava kunnossa. (Juurakko ym. 2002, 99.)

Tässä projektissa juhlapalvelun toteuttaja laati itselleen aikataulun, joka ohjasi juhlien toteutusosan eri työvaiheiden kulkua niin, että kaikki olisi kunnossa juhlapäivänä. Toteutusosan valmisteluihin varattiin kuusi päivää, joista kaksi päivää varattiin juhlassa käytettävien somisteiden hankkimiseen ja neljä päivää varattiin tilan somistamiseen sekä tarjoiltavan ruoan esivalmisteluihin.

5.3 Tilan ja tunnelman toteutus

Pöytien kattaminen alkaa sijoittelemalla pöydät omille paikoilleen ja muodostamalla niistä tarvittavia kokonaisuuksia jonka jälkeen pöydät liinoitetaan. Perusliinan päälle voidaan asettaa pienempi kateliina tai kaitaliina luomaan koristeellisuutta sekä suojaamaan alla olevaa isompaa liinaa. (Koppinen ym. 2002, 204–205.)

Ruokapöydän liinan värinä käytetään usein valkoista ja se asetetaan pöytään niin, että sen reunat roikkuvat yhtä tasaisesti pöydän reunojen yli. Buffetpöytä liinoitetaan yleensä niin, että liinan reunan ja lattian väliin jää vain muutaman sentin rako. Liinan alle voidaan laittaa vielä huopa, joka pehmentää pöydän pintaa ja reunoja, estää liinaa liikkumasta sekä auttaa liinaa laskeutumaan kauniimmin. (Määttä ym. 2004, 118.)

Kun pöydät on saatu liinoitettua, on tuolien vuoro. Tuolit asetetaan pöytiin niin, että jokaiselle vieraille jää 60 cm pöytätilaa, mutta mitä enemmän, sen parempi, koska silloin ruokailu on helpompaa eikä kattaus näytä niin ahtaalta. Tuolien jälkeen pöytiin katetaan aterimet sekä lasit, jotka ovat syytä kiillottaa esimerkiksi puuvillaliinalla. Aterimet asetellaan pöytään käyttämissjärjestyksessä, uloimmista aloitetaan, kahden senttimetrin päähän pöydän reunasta. Haarukka katetaan vasemmalle puolelle piikit ylöspäin ja veitsi oikealle puolelle teräosa lautaseen päin suunnattuna. (Silvennoinen 1999, 8–9.)

Ruokailutilan valmistelut juhlaa varten aloitettiin kaksi päivää ennen juhlapäivää eli torstaina 4.11.2010. Pöydät jaettiin neljään riviin ja yhdistettiin kahdeksan hengen pöytäkunniksi. Pöytäkuntien väliin jätettiin tilaa, jotta vieraiden liikkuminen olisi suhteellisen helppoa. Pöydät liinoitettiin valkoisella puuvillaliinalla ja sen päälle asetettiin viininpunainen paperinen kaitaliina. Juhlapäivänä 6.11. pöydät koristeltiin vielä puolukanvarvuista tehdyillä pienillä kimpuilla, vanhoihin leivontamuotteihin asetetuilla tuikuilla sekä kanervilla, joiden ruukut koristeltiin valkaisemattomalla

paksulla paperilla sekä samanvärisellä narulla. Pöytään asetettiin myös valmiiksi aterimet sekä kaitaliinan väriset, taitellut lautasliinat.



KUVA 1. Juhlasali katettu vieraita varten.

5.4 Ruokatarjoilun toteutus

Juhlapalvelun ruokatarjoilun toteutusvaiheessa suunnittelu ja seuranta ovat keskeisessä asemassa. Hyvällä suunnitellulla voidaan minimoida ruokatuotantoon liittyviä ongelmia sekä riskejä ja saavuttaa sille asetetut tavoitteet. Turvallisen ja laadukkaan ruoan takaamiseksi on otettava huomioon elintarviketurvallisuuteen vaikuttavat tekijät sekä siihen liittyvä lainsäädäntö, tiloihin ja henkilökuntaan liittyvät rajoitukset sekä mahdollisuudet. (Määttä ym. 2004, 61.)

Ruokatarjoilun toteutus sisältää raaka-aineiden vastaanottoa sekä varastoinnin hallintaa, ruoan valmistusta ja sen tarjoilua asiakkaalle. Käytännön työtä ohjaavina tekijöinä voidaan pitää käytössä olevaa reseptiikkaa, ajankäytön suunnitelmaa sekä omavalvonta- ja puhdistussuunnitelmaa. (Lampi ym. 2009, 20.)

Asiakkaan toiveena oli saada monipuolinen ja ruokaisa noutopöytä. Ateriakokonaisuuden suunnittelussa otettiin huomioon syyskauden raaka-aineet kuten juurekset, esivalmistelua sallivat sekä vaativat ruoat. Aterioiden suhteellisen korkea määrä tuotantotiloihin nähden otettiin myös huomioon suunnittelussa. Käytettävissä oleviin tiloihin sekä laitteisiin tutustuttiin etukäteen ja varmistettiin niiden toimivuus, myös tarjoiluastiasto kartoitettiin sekä listattiin niiden puutteet. Juhlan teemana toimiva ”Kestävä kehitys” kannusti käyttämään kauden tuotteita sekä lähiruokaa. Osana ateriakokonaisuuden suunnittelua järjestettiin myös pienimuotoinen koemaistiaistilaisuus 21.10.2010, jossa toimeksiantaja pääsi tutustumaan etukäteen juhlassa tarjottavaan ruokaan. (Liite 5.) Tilaisuuden toteuttaja puolestaan sai arvokkaita kehitysideoita, mielipiteitä aterian toimivuudesta kokonaisuutena sekä valmistusmenetelmien soveltuvuudesta juhlapaikan keittiöön. Aterian pääraaka-aineet, kuten liha, lämminsavukala sekä graavilohi päätettiin hankkia valmiina, koska näiden valmistamiseen ja turvalliseen säilytykseen ei ollut mahdollisuuksia.

Juhlan ruokatarjoilun toteutuksen valmistelut alkoivat kolme päivää ennen varsinaista juhlapäivää eli keskiviikkona 3.11. Päivä alkoi kuiva-aineiden ja juuresten vastaanotolla sekä varastoinnilla. Keittiön kylmälaitteet laitettiin päälle jo muutamaa päivää aikaisemmin ja niiden lämpötiloja tarkkailtiin päivittäin sisälle asetetuilla lämpömittareilla. Koska käytössä oli kaksi erillistä kylmiötä, niin raaka-aineet voitiin säilyttää niille tarkoitetuissa lämpötiloissa. Kymiöiden lämpötilat merkittiin siihen tarkoitettuun seurantalomakkeelle, josta käy myös ilmi erilaisille raaka-aineille suositeltavat säilytyslämpötilat. (Liite 6.)

Juuresten ja perunapaistoksen esikäsittely sekä valmistus aloitettiin torstaina 4.11. eli kaksi päivää ennen juhlaa. Päivä alkoi maitotaloustuotteiden vastaanotolla ja varastoinnilla, jonka jälkeen ryhdyttiin valmistelemaan perunapaistoksia sekä käsittelemään juureksia. Juurekset pestiin ja kuorittiin keittiön vieressä sijaitsevassa tilassa, koska multaisia juureksia ei haluttu päästää keittiöön. Tämän jälkeen ne siirrettiin keittiöön, jossa ne paloitettiin ja esikeitettiin. Jäähdytys aloitettiin juoksevilla kylmällä vedellä ja tämän jälkeen ne valutettiin kuivaksi ja siirrettiin jääkaappiin säilytykseen. Perunapaistokset valmistettiin käytettävän reseptiikan mukaisesti. (Liite 7.) Paistokset jäähdytettiin aluksi pihalla, koska lämpimät tuotteet olisivat

nostaneet jääkaapin lämpötilan liian korkeaksi ja muut raaka-aineet olisivat voineet kärsiä. Jäähdytyksen jälkeen ne leikattiin valmiiksi annospaloiksi ja siirrettiin jääkaappiin säilytykseen. Valmiit annospalat varmistavat tuotteen riittävyyden.

Perjantaina 5.11. esivalmistelun kohteena oli jälkiruoka. Pannacotta eli ”keitetty kerma” valmistettiin reseptin mukaisesti ja jaettiin annoskulhoihin. (Liite 7.) Tuotteen jäähdyttäminen aloitettiin keittiön pöydällä ja kun suurin osa lämmöstä oli poistunut, niin ne siirrettiin jääkaappiin hyytymään. Lopuksi annokset peitettiin tuorekelmulla ja jätettiin jääkaappiin odottamaan seuraavan päivän tarjoilua sekä viimeistelyä. Loput esivalmistelut oli tehtävä vasta juhlapäivänä eli lauantaina 6.11., jolloin saapuisi myös loput raaka-aineet kuten kalat ja salaattit.

Juhla-aterian toteutuspäivä alkoi vastaanottamalla loput raaka-aineet kuten kalat ja salaattit sekä varastoimalla ne parhaalla mahdollisella tavalla. Kalat pidettiin ulkona, jäämurskalla peitettynä, koska jääkaapin kapasiteetti ei niiden säilytykseen olisi riittänyt. Onneksi ulkona oli kylmä, joten kalojen väliaikainen säilytys onnistui turvallisesti tarjoiluhetkeen asti. Juhlien toteutuspäiväksi sain avukseni 4 apulaista, joiden avulla saimme tehtyä loput ruokien valmistelu- ja esillepanotehtävät. Juhlapäivälle jäi tehtäväksi mm. graavilohen leikkaus, savukalan perkaaminen, tuoresalaatin valmistus, lämpimien kastikkeiden valmistus sekä lohen leikkaaminen annospaloiksi.

Aterialla tarjottava liha hankittiin valmiiksi kypsennettynä, koska lihan kypsentäminen toteutuspäivänä olisi sitonut liiaksi keittiön uunikapasiteettia. Lihan kypsentäminen etukäteen käytettävissä olevissa tiloissa koettiin myös liian haastavaksi, koska keittiön ominaisuudet eivät voineet taata tuotteen tarpeeksi nopeaa jäähtymistä ja olisi näin voinut aiheuttaa mikrobiologisen riskin. Liha viipaloitiin valmiiksi annospaloiksi ja kuumennettiin uunissa ennen tarjoilua.

Käytössä oli yhteensä kolme uunia, joista yksi oli varattu lohen kypsentämiseen, toinen varattiin kasvien, lihan sekä perunoiden lämmittämiseen ja kolmas tuotteiden lämpösäilytykseen. Uunien ominaisuudet eivät täysin riittäneet kaikkien ruokien suunniteltuun kypsentämiseen sekä lämmittämiseen ja kasvikset lämmitet-

tiinkin tästä syystä paistinpannuilla. Keittiön onneksi juhlapuheet viivästyivät sopivasti ja ruoka saatiin kuumana pöytään eikä viivästyksiä sen suhteen tullut. Kun pääruoka oli tarjoiltu, niin alettiin valmistautua jälkiruokien tarjoiluun sekä kahvin ja teeveden keittämiseen. Kahvit keitettiin perinteisin menetelmin suurissa kattiloissa. Vesi kiehautettiin jonka jälkeen sinne lisättiin pannujauhatettu kahvi ja siirrettiin sivuun odottamaan sakan laskeutumista. Jälkiruokien annoskulhoista poistettiin kelmut ja annosten päälle laitettiin noin ruokalusikallinen puolukkasosetta.



KUVA 2. Noutopöydän ruoat valmiina vieraille.

5.5 Asiakkaan kohtaaminen

Kun valmistaudutaan pitämään puhetta tai esittäytyään yleisölle, niin on hyvä ottaa selvää jo etukäteen, minkälainen yleisö on vastassa. Tärkein kohdeyleisön taustatiedoista on ottaa selvää, mitä he tietävät aiheesta, kuinka paljon he tahtovat tietää sekä paljonko heidän tarvitsee tietää, että saavuttaisit tavoitteesi, joita olet puheellesi asettanut. (Stuart 2001, 20, 25.)

Sanallisen eli kirjoitetun ja puhutun viestinnän lisäksi viestimme myös jatkuvasti kehollamme. Niin kutsutun nonverbaalisen viestinnän osuus esiintymistilaisuudessa on arviolta kolme neljäsosaa, kun puheviestinnän osuus on vain yksi neljäsosaa. (Karhu 1997, 88.)

Muutamia vinkkejä hyvään kehoviestintään: Katso kuulijoita silmiin sekä ole esillä, älä piiloudu yleisöltä. Kun käytät puheen tehokeinona käsiäsi, niin liikuta niitä olkapäistä asti. Seiso ryhdikkäästi sekä jaa painosi tasaisesti. Ole itsevarma. (Stuart 2001, 150.)

Ennen ruokailun alkua juhlapalvelun toteuttaja kävi esittelemässä itsensä juhlavieraille sekä kertoi samalla tarkemmin illan menusta, juhlan taustoista sekä projektin merkityksestä toteuttajan kannalta. Juhlavieraat kuuntelivat tarkasti ja pitivät esittäytymistä tärkeänä juhlatunnelman luomisen kannalta.



KUVA 3. Ruokalistan esittely vieraille.

5.6 Palaute ja projektin arviointi

Asiakaspalautetta voidaan kerätä erilaisilla menetelmillä ja oikean menetelmän valintaan vaikuttavia tekijöitä ovat mm. palvelun ja asiakassuhteen luonne, palautteena saatujen tulosten käyttötarkoitus sekä otoksen koko ja muoto. (Sipilä 1998, 167–169.)

Kysely- ja haastattelututkimusten onnistumisen kannalta on erittäin tärkeää pohtia etukäteen, mihin kysymyksiin halutaan vastauksia. Kysymyksien sekä vastausvaihtoehtojen suunnitteluvaiheessa on mietittävä, kuinka tarkkoja tietoja on mahdollista saada sekä kuinka tarkkoja tietoja tarvitaan tutkimuksen onnistumisen kannalta. (Heikkilä 2008, 47.)

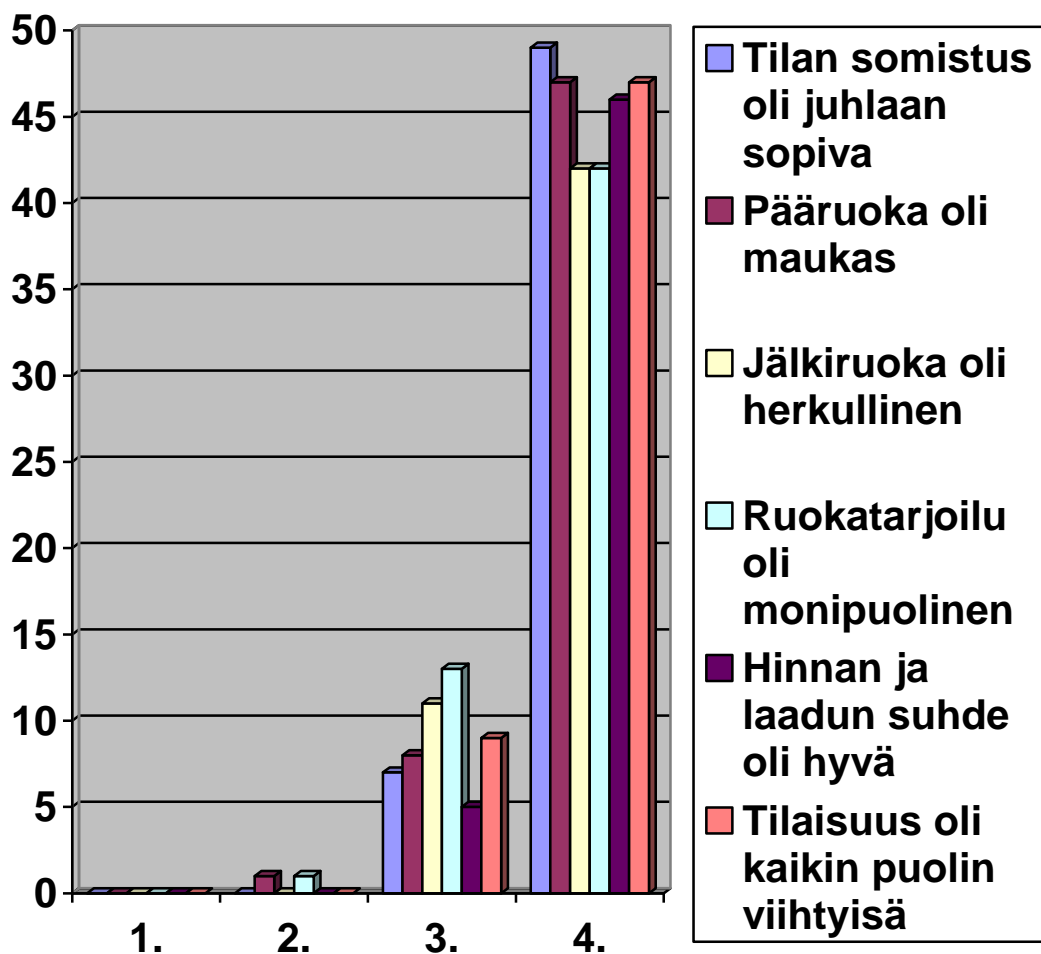
Hyvä tutkimuslomake on selkeä ja sen tulisi houkutella vastaamaan, koska osa vastaajista päättää vastaako hän kyselyyn jo pelkän kyselylomakkeen ulkonäön perusteella. Lomakkeen vastausohjeet sekä kysymykset tulee olla helposti ymmärrettävissä, jota voidaan kokeilla esitestaamalla lomaketta esimerkiksi ystävillä tai työkavereilla. (Heikkilä 2008, 48–49.)

Strukturoidut eli suljetut kysymykset sisältävät valmiit vastausvaihtoehdot ja niiden tarkoituksena on helpottaa ja nopeuttaa vastaamista sekä vastausten käsittelyä, mutta myös torjua vastausvirheitä. Suljettujen kysymysten käyttö on tarkoituksenmukaista, kun vastausvaihtoehdot ovat etukäteen selvillä. (Heikkilä 2008, 50.)

Likertin asteikko on yleisesti suljetuissa kysymyksissä käytetty, asennetta mittaava asteikko. Likertin asteikossa käytetään usein 4- tai 5-portaista järjestysasteikkoa, jolla on kaksi ääripäätä esim. ”täysin eri mieltä” ja ”täysin samaa mieltä”. Asteikon keskikohdan käyttöä kannattaa harkita, sillä se saattaa houkuttaa vastaajaa ottamatta kantaa esitettyyn kysymykseen tai mielipiteeseen. (Heikkilä 2008, 52–53.)

Juhlaan osallistuvilta vierailta kerättiin palautetta strukturoidulla kyselylomakkeella, jotka oli jaettu pöytiin ennen tilaisuuden alkua. (Liite 8.) Kyselylomakkeella pyydettiin vieraita arvioimaan tilaisuuden sekä tarjoiltavan ruoan onnistumista. Osa vie-

raista poistui jo ennen ruokailua ja muutama vastaus hylättiin puutteellisten tietojen vuoksi. Täysiä lomakkeita saatiin yhteensä 56 kpl joiden pohjalta tilaisuuden onnistumista pystyttiin mittamaan. Lomakkeessa oli 6 väittämää, joiden totuudenmukaisuutta mitattiin Likert-asteikolla, tasoilla 1–4, jossa numero 1 edustaa täyttä tyytymättömyyttä ja numero 4 puolestaan täyttä tyytyväisyyttä. Keskikohta jätettiin kokonaan pois, koska haluttiin että vieraat esittävät mielipiteensä suuntaan tai toiseen.



KAAVIO 1. Asiakaspalautte oli suurimmilta osin positiivista.

Tilan somistusta arvioitaessa 87,5% (49/56) vastaajista piti somistusta erittäin sopivana juhlaan ja 12,5% (7/56) oli sitä mieltä, että se oli jollain tasolla tilaisuuteen sopiva. Ruokaa arvioitaessa vieraista 84% (47/56) piti pääruokaa erittäin mauk-

kaana ja 14% (8/56) piti pääruokaa jokseenkin maukkaana. Jälkiruokaa erittäin herkullisena vastaajista piti 75% (42/53) ja 20% (11/53) heistä piti sitä jokseenkin herkullisena, kolme vieraista jätti tähän vastaamatta. Ruokaa arvioitaessa yksikään juhlavieraista ei esittänyt täyttä tyytymättömyyttä ruoan makuun tai sen monipuolisuuteen. Vastaajista 75% (42/56) piti tarjoilua erittäin monipuolisena ja 23% (13/56) jokseenkin monipuolisena, yksi vastaajista olisi kuitenkin toivonut vielä jotain. Ruokailun hintaa ja sen laatua vertaillessa 82% (46/56) oli sitä mieltä, että hinnan ja laadun suhde oli erinomainen ja 9% (5/56) vastaajista piti sitä kohtalaiseena. Ruoan hintaa ja laatua vertaillessa hylättyjä vastauksia tuli 5 kappaletta, koska nämä vieraat saivat ruokailla ilmaiseksi eikä näin ollen pystyneet arvioimaan sitä. 84% (47/56) vastaajista piti tilaisuutta kaikin puolin erittäin viihtyisänä ja 16% (9/56) puolestaan jollain tapaa viihtyisänä.

Kyselylomakkeeseen oli myös varattu tilaa vapaasanaosiolle, jossa vieraat saivat antaa vapaamuotoista palautetta järjestäjälle. Muutamia poimintoja vieraiden antamasta palautteesta vapaasanaosioon:

”Somistus oli erittäin kaunis ja onnistunut. Vanhat esineet sopivat erinomaisesti paikkaan.”

”Kokki esiintyi todella vapautuneesti ja saikin olla tosi tyytyväinen käsiensä työn jälkeen. Somistus oli todella kaunis omassa yksinkertaisuudessaan. Hyvä!!! Tsemppiä!”

”Tilan somistus teki juhlantunnun. Pääruoka oli tarjoiltu hyvin. Yllätyksenä perunan muoto, joka oli sopivan kokoinen. Tilaisuus oli viihtyisä, kokille iso kiitos, kun tulit esiintymään ja kerroit tarjottavan ruoan sisällöstä. Gluteeniton ruoka oli ison plus-san arvoinen. Juhlasta nauttinut. Kiitos!”

”Somistus oli tosi hieno, maanläheinen. Silmäni pisti puolukanvarpujen sidontanauha, täydellinen! +kanervat kivasti ”vuorattu”. Jälkiruoka onnistunut, kiva kun puolukka ei ollut makeaa.”

”Hammastikut puuttu.”

”Erittäin onnistunut tilaisuus. Hyvin järjestetty ja ruoka oli erinomaista.”

Vieraiden antama kirjallinen palaute vapaasanaosioon yllätti positiivisuudellaan ja sen pohjalta voidaankin todeta, että tilaisuus oli kaikin puolin onnistunut. Osa vieraista tuli vielä kiittämään henkilökohtaisesti juhlien päätyttyä.

6 POHDINTA

Opinnäytetyöni keskeisenä tavoitteena oli suunnitella ja toteuttaa ruokatarjoilu Ruosniemen Työväenyhdistyksen 105-vuotisjuhlaan, jonne oli kutsuttu 150 vierasta. Saavutin työni tavoitteet hyvin, sillä toimeksiantajani oli erittäin tyytyväinen tilaisuuden somistukseen sekä siellä tarjoiltavaan ruokaan. Myös vieraat kokivat tilaisuuden hyvin onnistuneeksi.

Opinnäytetyöni aikana sain melko selkeän kuvan juhla- ja pitopalvelutoiminnasta sekä asioista, jotka tulee ottaa huomioon juhlien suunnittelu- sekä toteutusvaiheessa. Teoriatausta koostuu pääosin ravintola-alan kirjallisuudesta sekä projektin hallintaan liittyvästä materiaalista. Teoriaosan rajaaminen onnistui mielestäni melko hyvin, sillä keskityin lähinnä juhlapalvelutilaisuuden järjestämisen kannalta olennaiseen teoriaan.

Juhlapalvelutilaisuuden suunnittelu ja toteutus oli mielenkiintoista sekä haastavaa ja sainkin laittaa kaiken koulussa sekä työelämässä oppimani tiedot ja taidot kokeutukselle. Sain ruoan ja somistuksen suhteen vapaat kädet, vaikka 1 500 € budjetti sille suunniteltiin. Toimeksiantaja kuitenkin ilmaisi, että budjetissa pysyminen ei ole pakollista kunhan ruokaa riittää kaikille. Budjetti ei kuitenkaan ylittynyt vaikkasen seuraamiseen ei hirveästi huomiota kiinnitetty.

Tilaisuuden toteutus onnistui mielestäni hyvin, vaikka osan asioista tekisinkin nyt toisin. Teemana toiminut kestävä kehitys palveli mielestäni hyvin tilaisuuden luonnetta ja somistuksessa käytettävät värit olivat myös onnistuneesti valittu. Tarjoiltava ruoka olisi voinut olla kypsennysmenetelmiltään monipuolisempia, sillä suurin osa tarjoiltavista oli uunissa kypsennettyä. Kylmille kaloille olisi myös pitänyt olla jotain kastiketta, vaikka asiakaspalautteen perusteella sitä ei edes kaivattu. Myös noutopöydän koko olisi saanut olla kooltaan hieman pienempi, koska pöytä näytti melko tyhjältä vaikka ruokaa olikin runsaasti tarjolla. Projekti toteutettiin melko uhkarohkealla tyyllillä ja suunnitteluun olisi voinut panostaa enemmän vaikka kaikki

sujuikin mallikkaasti eikä asiakaspalautteenkaan perusteella muutoksia tilaisuuteen kaivattu.

Projektin suunnittelu on todella tärkeää, mutta sen pitää olla tarkoituksenmukaista. Pikkutarkkojen suunnitelmien tekeminen ei ole kannattavaa, koska projektin tilanteet muuttuvat jatkuvasti ja vain jäljellä oleviin tehtäviin voidaan vaikuttaa. (Ruuska 1999, 117.)

Juhlapaikka sopi juhlien järjestämiseen kohtalaisen hyvin, mutta suurten juhlien järjestäminen on Ruosniemen työväentalolla melko haasteellista. Ruosniemen työväentalon keittiön resurssit riittivät juuri ja juuri näin suurten juhlien järjestämiseen. Paikka on kyllä hieno, mutta jos siellä haluttaisiin jatkossa järjestää vastaavan kokoluokan juhlia, niin olisi ryhdyttävä melko suuriin investointeihin. Esimerkiksi uunit olisi hyvä uusia sekä kylmätilaa tarvittaisiin myös enemmän.

LÄHTEET

- Darmer, P. & Sundbo, J. 2008. Creating Experiences in the Experience Economy. Cheltenham: Edward Elgar Publishing Limited.
- Eko-ostaja. 07.04.2010 [WWW-dokumentti] Kuluttajavirasto. [Viitattu 28.03.2011]
Saatavissa:
<http://www.kuluttajavirasto.fi/fi-FI/eko-ostaja/elintarvikkeet/lahiruoka/>
- Elämyksen merkit näkyvät kulutuksessa. 15.10.2007. [WWW-dokumentti] Pohjalainen. [Viitattu 06.04.2011]
Saatavissa:
<http://www.pohjalainen.fi/teemat/teematarticle.jsp?category=5&p=5&article=278179>
- Haataja, L., Hentilä, S., Kalela, J., Ketola, E., Kettunen, P., Laavola, H., Puhakainen, P., Tuomisto, T. & Turtola, J. 1976. Suomen työväenliikkeen historia. Helsinki: Kansan Voima.
- Heikkilä, T. 2008. Tilastollinen tutkimus. 7 uudistettu painos. Helsinki: Edita Prima Oy. Vantaa: Dark Oy.
- Hirvonen, M. & Mäki, A. 2005. Ruosniemen työväenyhdistys 100 vuotta. Pori: Uusi Aika.
- Juurakko, A., Kauhanen, J. & Kauhanen, V. 2002. Yleisötapahtuman suunnittelu ja toteutus. Vantaa: WSOY.
- Karhu, M. 1997. Viesti vakuuttavasti. Helsinki: WSOY.

- Koppinen, S., Kumpulainen, E., Lehto, M., Manninen, L., Mustonen, P., Niskanen, N., Pettilä, L., Salmi, K. & Viitala, M. 2002. *Peti & Safka: Hotelli- ja ravintola-alan perusteet*. Helsinki: Tammi.
- Lampi, R., Laurila, A. & Pekkala, M-L. 2009. *Ruokapalvelut työnä*. Helsinki: WSOY.
- Lehtinen, M., Peltonen, H. & Talvinen, P. 2003. *Ruoanvalmistuksen käsikirja*. Porvoo: WSOY.
- Leo. Elämys abc. Ei päiväystä. [WWW-dokumentti] Rovaniemi: Lapin elämysteollisuuden osaamiskeskus. [Viitattu 15.04.2011].
Saatavissa:
<http://www.leofinland.fi/index.php?name=Content&nodeIDX=166>
- Määttä, S., Nuutila, J. & Saranpää, T. 2003. *Juhlapalvelu: Suunnittele ja toteuta*. Helsinki: WSOY.
- Nieminen, G.M. 2002. *Ravintola-alan laskentatoimi*. Helsinki: Restamark.
- Ojala, K. 2000. *Kestävän yhdiskunnan käsikirja*. Jyväskylä: KL-Kustannus Oy.
- Pönkä, A. 1999. *Ruokamyrkytykset ja elintarvikehygieniä*. Helsinki. Suomen ympäristöterveys Oy.
- Ruuska, K. 1999. *Projekti hallintaan*. Jyväskylä: Suomen Atk-kustannus Oy.
- Shock, P.J. & Stefanelli, J.M. 2009. *A Meeting Planners Guide to Catered Events*. Hoboken: John Wiley & Sons, Inc.
- Silvennoinen, M. 1999. *Makujen maailma: Juhlaan*. Porvoo: WEILIN + GÖÖS.
- Sipilä, J. 1998. *Asiantuntija ja asiakas*. Porvoo: WSOY.

Stuart, C. 2001. Viesti tehokkaasti, esiinny vakuuttavasti. Helsinki: WSOY.

LIITTEET

Liite 1. Kutsu

Liite 2. Ohjeelliset annoskoot

Liite 3. Raaka-aine sekä muut hankinnat hintoineen

Liite 4. Annoskortit

Liite 5. Menu

Liite 6. Lämpötilan seurantalomake

Liite 7: Reseptit

Liite 8: Kyselylomake

Kutsu

Ruosniemen työväenyhdistys ry

105^{vuotis-} juhla

lauantaina 6.11.2010 klo 15
Ruosniemen Työväentalolla

Ohjelma *Avaus, yhdistyksen pj Tapio Harjanne*

Porin Työvään Soittokunta

Nuoret Kotkat

Juhlapuhe, *UMin kaupunginjohtaja Arto Saarinen*

Porin Työvään Naiskuoro

Lauluesitys, *Kari Aaltonen*

Porin Työvään Soittokunta

Ruokailu ruosniemeläiseen tapaan
Ruokailusta perimme maksun 10 euroa / henkilö

Tervetuloa!

Kädenpuristuksia emme ota vastaan.

Sopivan summan voi laittaa tilille Nordea 111530-395487.

Ilmoittautumiset puh. 0500 592 126 / Antti Laakso.

Ruokalaji sekä annoskoot henkilöä kohden noutopöydästä.

Alkuruoat

Graavilohi 40-70g

Lämminsavustettu kala 40-70g

Tuoresalaatti 50-80g

Pääruoat

Kala 80-120g

Liha 80-120g

Lisäkkeet

Perunaruoat 80-150g

Lämpimät kasvikset 50-100g

Kastike

Jauhosuurusteinen $\frac{3}{4}$ - 1dl

Jälkiruoka

Kermahyytelö ja –vanukas 70-100g

(Juhlapalvelu s.68-70.)

Raaka-aineet:

Porsaan ulkofile kypsänä 18kg (Lihamestari, Kauppahalli Pori) 13.80€/kg = 248.40€

Lohifile (Norjanlohi) 22kg (Mäkisen tyttäret, Kauppahalli Pori) 13.50€/kg = 197€

Savukala (Kirjolohi) 10kg (Mäkisen tyttäret, Kauppahalli Pori) 14.50€/kg = 145€

Graavi lohi 6kg (Mäkisen tyttäret, Kauppahalli Pori) 16.50€/kg = 99€

Peruna 25kg (A.Agge, Kauppahalli Pori) 1€/kg = 25€

Porkkana 10kg (A.Agge, Kauppahalli Pori) 2€/kg = 20€

Lanttu 8kg (A.Agge, Kauppahalli Pori) 2€/kg = 16€

Punasipuli 5kg (A.Agge, Kauppahalli Pori) 3€/kg = 15€

Kesäkurpitsa 8kg (A.Agge, Kauppahalli Pori) 5€/kg = 40€

Tomaatti 8kg (A.Agge, Kauppahalli Pori) 5.80€/kg = 46.40€

Kurkku 8kg (A.Agge, Kauppahalli Pori) 2.80€/kg = 22.40€

Sitruuna 3kg (A.Agge, Kauppahalli Pori) 2,80€/kg = 8,40€

Jäävuorisalaatti 5kg (A.Agge, Kauppahalli Pori) 3.80€/kg = 19€

Keräsalaatti 3kg (A.Agge, Kauppahalli Pori) 8.70€/kg = 26.08 €

Tilli 4 nippua (A.Agge, Kauppahalli Pori) 1€/nippu = 4€

Persilija 4 nippua (A.Agge, Kauppahalli Pori) 1€/nippu = 4€

2(4)

Puolukka 2kg (Laakso) 0€/kg = 0€

Kananmuna 80kpl 1,35€/10kpl = 10,80€

Voi VL Arla Ingman Into 6kg 4,38€/kg = 26.28€

Kerma VL Satamaito 15L 6,45€/l = 96.75€

Maito VL Arla Ingman Into UHT 5L 1,45€/l = 7.25€

Smetana Valio Hyla 2kg 12.08€/kg = 24.16€

Etikka Rajamäen 0.5L = 1,49€

Rypsiöljy Keiju 1L = 2.82€

Sinappi Yyterin 2 tuubia 1.99€/kpl = 3.98€

Sokeri Dansukker 2kg 1,09€/kg = 2.18€

Vaniljasokeri Golden Star 2prk 1.39€/kpl = 2.78€

Liivatelehti Dr. Oetker 8pkt. 1.45€/pkt. = 11.60€

Pippurisekoitus Santa Maria 60g = 1.20€

Sitruunapippuri Santa Maria 60g = 0,86€

Suolaa Jozo 1kg 0.75€/kg = 0.75€

Maissitärkkelys, Eldorado, 400g = 1.53€

Kalaliemikuutio Knorr 1pkt = 1,45€

Kahvi Juhla Mokka, Paulig 2pkt 4.49€/pkt. (500g) = 8.98 €

Lisäksi:

3(4)

Leivinpaperi, Ilona arkileivinpaperi 2pkt 1.89€/kpl (Pick 'n Pay, Pori) = 3.78€

Folio, Ilona alumiinifolio 1.89€/pkt/20m (Pick 'n Pay, Pori) = 1.98€

Tuorekelmu, Ilona tuorekelmu 2pkt 0.89€/kpl (Pick 'n Pay, Pori) = 1.78€

Foliovuokia, Eskimo 2L 9kpl. 2.15€/3kpl (Pick 'n Pay, Pori) = 6.45€

Kertakäyttökäsineitä, M kokoa Aino vinyylikäsi 100kpl. (Pick 'n Pay, Pori) = 3.75€

Ketakäyttöpyyhkeitä, Carita yleispuhdistusliina 20kpl. (Pick 'n Pay, Pori) = 3.25€

Astianpesukäsineitä 6 paria, Aino 0.80€/pari (Pick 'n Pay, Pori) = 4.80€

Fair astianpesuainetta 1plo (Pick 'n Pay, Pori) = 2.98€

Tolu yleispuhdistusaine 1plo (Pick 'n Pay, Pori) = 3.49€

Mr. Muscle keittiö 1plo (Pick 'n Pay, Pori) = 3.75€

Käsidesi 1plo, Medisoft 500ml (Pick 'n Pay, Pori) = 3.95€

Käsienpesuaine 1plo, Medisoft 300ml (Pick 'n Pay, Pori) = 2.99€

Servetit Duni iso 150kpl (Pick 'n Pay, Pori) = 6€

Servetit Duni pieni 150kpl (Pick 'n Pay, Pori) = 3.75€

Kaitaliina, Duni 1.25m/5m 98m (Pick 'n Pay, Pori) = 5.95€ kpl

Lämpömittari 2kpl (Pick 'n Pay, Pori) 0.95€/kpl = 1.90€

10L ämpäreitä kansilla 4kpl (Pick 'n Pay, Pori) 2.40€/kpl = 9.60€

Kanervat 24kpl (Hong Kong, Pori) 5€/6kpl. = 20€

4(4)

Uunipeltti, syvä 3kpl (Kierrätyskeskus, Pori) 2€/kpl. = 6€

Yhteensä: 1230.74€

Rekvisiitta mm: kahvimylly, kuparipannu, pytty, jauhoastiat, peltimuotit tuikuille, puiset kauhat & vispilät (Saarikko, Huittinen)

Vihersalaatti 10.IIe

Raaka-aine	Ostopaino	Painohäviö %	Käyttöpaino	Osuus %	Ostohinta/kg	Käyttöhinta
Jäävuorisalaatti	220g	10 %	200g	25 %	3,80 €	0,84 €
Keräsalaatti	110g	10 %	100g	12,50 %	8,70 €	0,96 €
Kurkkukuutio	210g	5 %	200g	25 %	2,80 €	0,59 €
Tomaattilohko	306g	2 %	300g	37,50 %	5,80 €	1,77 €
			Yhteensä: 800g			Yhteensä: 4,16€

Perunapaistos 10.Ile

2(9)

Raaka-aine	Ostopaino	Painohäviö %	Käyttöpaino	Osuus %	Ostohinta/kg	Käyttöhinta
Peruna	1300g	30 %	1000g	82 %	1,00 €	1,30 €
Voi	100g	0 %	100g	8,00 %	4,38 €	0,44 €
Keltuainen	300g	67 %	100g	8 %	2,80 €	0,68 €
Suola		0 %	6g	0,00 %	0,75 €	0,00 €
Sokeri		0 %	6g	0 %	1,09 €	0,00 €
Valkopippurijauhe		0 %	3g	0 %	0,00 €	0,00 €
			Yhteensä: 1215g			Yhteensä: 2,42€

Paahdetut kasvikset 10.lle

3(9)

Raaka-aine	Ostopaino	Painohäviö %	Käyttöpaino	Osuus %	Ostohinta/kg	Käyttöhinta
Porkkana	360g	20 %	300g	30 %	2,00 €	0,72 €
Lanttu	390g	30 %	300g	30,00 %	2,00 €	0,78 €
Punasipuli	220g	10 %	200g	20 %	3,00 €	0,66 €
Kesäkurpitsa	210g	5 %	200g	20,00 %	5,00 €	1,05 €
			Yhteensä: 1000g			Yhteensä: 3,21€

Panna Cotta 10.Ile

4(9)

Raaka-aine	Ostopaino	Painohäviö %	Käyttöpaino	Osuus %	Ostohinta/kg	Käyttöhinta
Kerma	700g	0 %	700g	63 %	6,45 €	4,51 €
Maito	300g	0 %	300g	26,80 %	1,45 €	0,44 €
Sokeri	100g	0 %	100g	9 %	1,09 €	0,11 €
Vaniljasokeri	20g	0 %	20g	1,80 %	8,18 €	0,16 €
Liivatelehti	5kpl	0 %	5kpl		0,90 €	0,90 €
			Yhteensä: 1120g			Yhteensä: 6,12€

Paistettu lohi 10.Ile

5(9)

Raaka-aine	Ostopaino	Kypsennyshäviö %	Käyttöpaino	Osuus %	Ostohinta/kg	Käyttöhinta
Lohi	1 800g	20 %	1 500g	100 %	13,50 €	24,30 €
Suola		0 %			0,75 €	
Sitruunapippuri		0 %			14,33 €	
			Yhteensä: 1500g			Yhteensä: 24,30€

Sitruunasmetanakastike 10.lle

6(9)

Raaka-aine	Ostopaino	Painohäviö %	Käyttöpaino	Osuus %	Ostohinta/kg	Käyttöhinta
Vesi	200g	0 %	200g	36 %	0,00 €	0,00 €
Kerma	200g	0 %	200g	36,00 %	6,45 €	1,29 €
Smetana	100g	0 %	100g	18 %	12,08 €	1,21 €
Sitruuna (me- hu)	100g	70 %	30g	3,50 %	2,80 €	0,28 €
Kalaliemikuutio	1kpl	0 %	1kpl	0 %	1,45€/10kpl	0,15 €
Sitruunapippuri	8g	0 %	8g	1,40 %	14,33 €	0,11 €
Suola	4g	0 %	4g	1 %	0,75 €	0,00 €
Kurkuma	3g	0 %	3g	0,50 %	12,52 €	0,03 €
Voi	20g	0 %	20g	4 %	4,38 €	0,09 €
Maissitärkkelys	8g	0 %	8g	1,40 %	3,82 €	0,03 €
			Yhteensä: 562g			Yhteensä: 3,19€

Pippurikermakastike 10.Ile

7(9)

Raaka-aine	Ostopaino	Painohäviö %	Käyttöpaino	Osuus %	Ostohinta/kg	Käyttöhinta
Vesi	300g	0 %	300g	55 %	0,00 €	0,00 €
Kerma	200g	0 %	200g	36,40 %	6,45 €	1,29 €
Lihaliemikuutio	1kpl	0 %	1kpl	0 %	1,45€/10kpl	0,15 €
Pippurisekoitus	15g	0 %	15g	2,70 %	14,33 €	0,28 €
Sinappi	21g	0 %	21g	4,00 %	15,92 €	0,32 €
Voi	20g	0 %	20g	4 %	4,38 €	0,09 €
Suola	4g	0 %	4g	1 %	0,75 €	0,00 €
Maissitärkkelys	8g	0 %	8g	1,45 %	3,82 €	0,03 €
			Yhteensä: 549g			Yhteensä: 2,16€

Graavi lohi 10.Ile

8(9)

Raaka-aine	Ostopaino	Painohäviö %	Käyttöpaino	Osuus %	Ostohinta/kg	Käyttöhinta
Graavi lohi	720g	20 %	600g	100 %	16,50 €	11,80 €
			Yhteensä: 600g			Yhteensä: 11,80€

Savukirjolohi 10.Ile

Raaka-aine	Ostopaino	Painohäviö %	Käyttöpaino	Osuus %	Ostohinta/kg	Käyttöhinta
Savukirjolohi	870g	45 %	600g	100 %	14,50 €	12,61 €
			Yhteensä: 600g			Yhteensä: 12,61€

Porsaan selykset 10.lle

9(9)

Raaka-aine	Ostopaino	Painohäviö %	Käyttöpaino	Osuus %	Ostohinta/kg	Käyttöhinta
Porsaan ulkofile	1 200g	0 %	1 200g	100 %	13,80 €	16,56 €
			Yhteensä: 1200g			Yhteensä: 16,56€

Yhteensä: 86,53 € / 10 henkilöä

Menu

Vihersalaatti

-

Graavattua kalaa

-

Savukalaa

-

Paahdetut kasvikset

-

Paistettua lohta sitruunasetanastikkeella

-

Porsaan selykset pippurikermastikkeella

-

Perunapaistos

-

Puolukkapannacotta

Vihersalaatti 10.Ile

Keräsalaattia 200g
Jäävuorisalaattia 100g
Kurkkukuutio 200g
Tomaattilohko 300g

1. Pese tomaatit sekä kurkut ja salaatit.
2. Lohko tomaatit ja kuutio kurkku.
3. Revi tai pienennä veitsellä salaatit n.3x3cm paloiksi
4. Yhdistä ainekset kulhoon ja sekoita varovasti.
5. Tarjoile.

Perunapaistos 10.Ile

Peruna 1kg
Voi 100g
Keltuainen 5kpl
Suolaa 1tl
Sokeria 1tl
Valkopippurijauhe 0,5tl

1. Keitä ja soseuta kuoritut perunat.
2. Lisää voi, mausteet sekä keltuaiset ja sekoita.
3. Kumoa massa leivinpaperilla vuorattuun astiaan ja paista 150C uunissa n.45min.
4. Jäähdytä ja leikkaa annospaloiksi.
5. Kuumenna uunissa ennen tarjoilua.

Juurekset 10.Ile

Porkkana 300g
Lanttu 300g
Punasipuli 200g
Kesäkurpitsa 200g

1. Pese ja kuori porkkanat sekä lanttu.
2. Pese ja kuutio kesäkurpitsa.
3. Kuori ja lohko punasipuli.
4. Kuutio porkkanat sekä lanttu ja keitä suolavedessä melkein kypsiksi, pitää jäädä "rapeiksi" sisältä.
5. Laita kasvikset uunivuokaan ja sekoita.
6. Mausta suolalla ja sokerilla sekä lisää hieman öljyä.
7. Paista 180 C uunissa kunnes kuumia ja saaneet hieman väriä.

Pannacotta 10.Ile

2(3)

7dl kermaa
3dl maitoa
100g sokeria
20g vaniljasokeria
5kpl liivatelehtiä

1. Keitä kermaa, maitoa sekä mausteita n.15 min.
2. Lisää kylmässä vedessä liotetut liivateet.
3. Kaada annosvuokiin.
4. Jäähdytä, peitä kelmulla ja säilytä kylmässä tarjoiluhetkeen asti.

Puolukkasose 10.Ile

1,5dl puolukoita
2rkl sokeria

1. Soseuta puolukat sokerin kanssa.

Lohi 10.Ile

1,500kg lohifilee
suolaa
sitruunapippuria

1. Poista ruodot.
2. Leikkaa lohi 100-120g annospaloiksi.
3. Mausta suolalla ja paista 180C uunissa 15-18min.
4. Tarjoile heti.

Sitruunasmetanakastike 10.Ile

2dl vettä
2dl kermaa
1dl smetanaa
½ sitruunan mehu sekä kuori
1 kalaliemikuutio
1tl sitruunapippuria
0,5tl suolaa
1/3tl kurkumaa
20g voita
suurustetta (1rkl maizena + ½ dl vettä)

1. Mittaa vesi sekä kalaliemi kattilaan ja kuumenna.
2. Lisää kerma, smetana sekä mausteet ja kiehauta.
3. Suurusta.
4. Vatkaa kylmä voi joukkoon.
5. Tarkista maku sekä rakenne.

Pippurikermakastike 10.Ile

3(3)

Viherpippuria 0,5tl
Rosepippuria 0,5tl
Mustapippuria 0,5tl
Maustepippuria 0,5tl
Valkopippuria 0,5tl
3 dl vettä
2 dl kermaa
1 lihaliemikuutio
1 rkl sinappia
0,5tl suolaa
20g voita
suurustetta (1rkl maizena + ½ dl vettä)

1. Paahda pippureita kuivalla pannulla.
2. Lisää vesi sekä lihaliemikuutio.
3. Lisää kerma sekä loput mausteet.
4. Suurusta maizenalla osanestesuurustetta käyttäen.
5. Vatkaa kylmä voi joukkoon.
6. Tarkista maku sekä rakenne.

Palautetta järjestäjille

Arvioi tilaisuuden onnistumista ympäröimällä mielestäsi oikea vaihtoehto.
(1= täysin eri mieltä, 2= jokseenkin eri mieltä, 3= jokseenkin samaa mieltä, 4= täysin samaa mieltä).

1. Tilan somistus oli juhlaan sopiva

1 2 3 4

2. Pääruoka oli maukasta

1 2 3 4

3. Jälkiruoka oli herkullinen

1 2 3 4

4. Ruokatarjoilu oli monipuolinen

1 2 3 4

5. Hinnan ja laadun suhde oli hyvä

1 2 3 4

6. Tilaisuus oli kaikin puolin viihtyisä

1 2 3 4

Vapaa sana:

Kiitos! ☺

