

Satu Suhonen

# KAHVITEEMAVIIKKO CAFÉ MIKPOLISSA

Opinnäytetyö  
Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma


Marraskuu 2011




**MIKKELIN AMMATTIKORKEAKOULU**

**Mikkeli University of Applied Sciences**

## KUVAILULEHTI

 <b>MIKKELIN AMMATTIKORKEAKOULU</b> Mikkelin University of Applied Sciences	<b>Opinnäytetyön päivämäärä</b>  11.11.2011				
<b>Tekijä(t)</b> Suhonen, Satu	<b>Koulutusohjelma ja suuntautuminen</b>  Palvelujen tuottaminen ja johtaminen				
<b>Nimeke</b>  Kahviteemaviikko Café Mikpolissa					
<b>Tiivistelmä</b>  <p>Opinnäytetyöni aiheena oli suunnitella, markkinoida, toteuttaa sekä tuotteistaa kahviteemaviikko Café Mikpolissa keväällä 2011. Café Mikpoli toimii Mikkelin ammattikorkeakoulun kasarmin kampuksella Ravintola Tallin alaisuudessa. Sekä Ravintola Talli että Café Mikpoli toimivat käytännön oppimisympäristöinä Restonomiopiskelijoille.</p> <p>Kahviteemaviikon tavoitteina oli monipuolistaa Café Mikpolin arkea, lisätä asiakkaiden tietämystä kahvista ja saada heidät rohkeasti maistelemaan erilaisia kahveja tavallisen suodatinkahvin sijaan. Suunnittelin lisäksi kahviteemaviikolle leivonnaisia yhdistettäväksi erilaisten alkuperämaakahvien kanssa. Kahvien ja leivonnaisten suunnittelun lähtökohtana toimivat Oy Gustav Pauligin suositukset alkuperämaakahveihin yhdistettävistä leivonnaisista. Osana kahviteemaviikon toteutusta järjestin kahvikoulutuksen ravintola Tallin vintillä restonomiopiskelijoille 15.4.2011. Olin mukana kouluttamassa opiskelijoita yhteistyössä Paulig-Instituutin ammatilaiskouluttaja Emmi Hämäläisen kanssa.</p> <p>Kahviteemaviikko toteutettiin Café Mikpolissa 11.4.2011 - 15.4.2011. Jokaisena toteutuspäivä asiakkaille tarjottiin tietystä maasta olevaa alkuperämaakahvia, joka yhdistettiin kahvin makuun sopivaan leivonnaiseen. Lisäksi asiakkaille tarjottiin lisämyyntituotteina maanantaista tiistaihin nougatkääretorttua ja keskiviikosta perjantaihin ananasmuffineja. Osana kahviteemaviikon toiminnallista toteutusta kahvilassa järjestettiin Café Au Lait -kahvinvalmistusnäytös, pikaluento kahvin terveysvaikutuksista sekä kahvitietouskilpailu. Café Mikpoli koristeltiin teeman mukaisesti ja osana pöytien kattausta oli viikkokuvailukortti kahviteemaviikon rakenteesta sekä pieni kahviesite.</p> <p>Café Mikpolin asiakkailta kerättiin koko viikon ajan palautetta omalla palautelomakkeella. Lisäksi kahvikoulutukseen osallistuneilta opiskelijoilta kerättiin vapaamuotoista palautetta. Kahviteemaviikon toteutuksen tavoitteet saavutettiin, sillä kaikki asiakkaat vastasivat osallistuvansa mielellään uudelleen viikon toteutukseen. Lisäksi kaikki kahvikoulutukseen osallistuneet pitivät koulutusta mielenkiintoisena, tärkeänä sekä pyysivät koulutuksen järjestämistä uudelleen.</p>					
<b>Asiasanat (avainsanat)</b>  Kahvi, kahvilat, teemaviikot, tuotteistus, vakiointi					
<b>Sivumäärä</b> 50 s. + liitteet	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 33%;"><b>Kieli</b></td> <td style="width: 33%;"><b>URN</b></td> </tr> <tr> <td>Suomi</td> <td></td> </tr> </table>	<b>Kieli</b>	<b>URN</b>	Suomi	
<b>Kieli</b>	<b>URN</b>				
Suomi					
<b>Huomautus (huomautukset liitteistä)</b>					
<b>Ohjaavan opettajan nimi</b>  Tiina Tuovinen	<b>Opinnäytetyön toimeksiantaja</b>  Ravintola Talli/Café Mikpoli				

## DESCRIPTION

 <p><b>MIKKELIN AMMATTIKORKEAKOULU</b> Mikkeli University of Applied Sciences</p>		<b>Date of the bachelor's thesis</b>  11.11.2011	
<b>Author(s)</b>  Suhonen, Satu		<b>Degree programme and option</b>  Bachelor of Hospitality management	
<b>Name of the bachelor's thesis</b>  Coffee theme week in Café Mikpoli			
<b>Abstract</b> <p>The purpose of this bachelor's thesis was to design, market, productize and execute a Coffee Theme Week in Café Mikpoli during the spring of 2011. Café Mikpoli operates under Restaurant Talli, which is a teaching restaurant for hospitality management students at Mikkeli University of Applied Sciences main campus.</p> <p>The objective of the Coffee Theme Week was to diversify the Mikpoli Café's weekday selection, increase the information about coffee to the customers' and encourage them to taste different types of coffees. In addition to the coffee theme week's realization I designed different products to serve together with the different country of origin coffees. I used the flavour recommendations of Gustav Paulig as the foundation in standardizing different pastry recipes to pair with these coffees. As a part of the execution I planned a coffee training course for hospitality management students which was conducted April 15, 2011. I planned the training in association with Paulig institution's coffee instructor Emmi Hämäläinen, and I also took part in teaching the students.</p> <p>The Coffee Theme Week was conducted in Café Mikpoli from April 11, 2011 to April 15, 2011. Different country of origin coffees were served each day to customers which were paired with a pastry that combined with the flavour of the coffee. Nougat Swiss rolls were served on Monday and Tuesday and pineapple muffins from Wednesday to Friday as additional selling products. As a part of Coffee Theme Week's completion I did a Café Au Lait making demonstration, a quick lecture on coffee's health benefits and a coffee trivia quiz that customers could answer during the week. The Café was decorated according to the theme. A card on the structure of the week was part of the table's decorations, and a coffee information pamphlet.</p> <p>I devised feedback forms for the customers on the execution of the week, and collected consensual feedback from the students after the coffee training course. The objectives of the weeks' execution were met, because every customer replied that they would gladly take part in the week again. Consensual feedback from participants of the coffee training course felt that the training was useful and interesting in terms of their profession, and asked for the course to be held again.</p>			
<b>Subjectheadings, (keywords)</b>  Coffee, Cafés, Theme weeks, productization, recipe standardization			
<b>Pages</b> 50 p. + attachments		<b>Language</b> Finnish	
		<b>URN</b>	
<b>Remarks, notes on appendices</b>			
<b>Tutor</b> Tiina Tuovinen		<b>Bachelor's thesis assigned by</b> Restaurant Talli/Café Mikpoli	

## SISÄLTÖ

1	JOHDANTO .....	1
2	TYÖN TAVOITTEET JA TOTEUTTAMINEN.....	2
2.1	Toiminnallinen opinnäytetyö.....	2
2.2	Käytetyt tutkimusmenetelmät .....	3
2.3	Tavoitteet .....	3
2.4	Toteutus .....	4
2.5	Toimeksiantajan esittely .....	6
3	KAHVIN MATKA PENSAASTA SUOMALAISTEN KUPPEIHIN .....	7
3.1	Kahvin viljely .....	7
3.2	Paahtaminen.....	8
3.3	Jauhatus.....	8
3.4	Pakkaamisvaihe .....	9
3.5	Kahvin juonnin historiaa.....	9
3.6	Suomalaisten kahvinkulutustottumukset .....	11
4	KAHVITEEMAVIIKON VALMISTELU .....	11
4.1	Kahviteemaviikon markkinointi .....	11
4.2	Mainosjuliste kahviteemaviikosta .....	13
4.3	Mainosbanneri MAMK:n intranetissä .....	14
4.4	Kahvikoulutuskutsut Restonomiopiskelijoille.....	15
4.5	”Kahvikärry” kampusalueella 6.4.2011 .....	16
4.6	Yhteistyökumppanina Paulig.....	17
4.7	Baristan perusteet -kurssi Paulig-Instituutissa 2.3.2011 .....	18
4.8	Makupari – lähtökohta leivonnaisten ja kahvin yhdistämiseen.....	19
4.9	Tuotekehitysprosessin vaiheet .....	21
4.10	Vakioinnit ammattikeittiössä.....	22
4.11	Katelaskelmat ja kannattavuus kahviteemaviikon tuotteista .....	30
5	KAHVITEEMAVIIKON TOTEUTTAMINEN CAFÉ MIKPOLISSA.....	33
5.1	”Mitä kaikkea et tiennytkään kahvista” – luento kahvilassa .....	34
5.2	Café Au Lait – kahvinvalmistusnäytös.....	35
5.3	Kahvilan sisustuselementit .....	37
5.4	Opiskelijoiden ohjeistus kahviteemaviikon aikana .....	38
5.5	Restonomiopiskelijoiden kahvikoulutuksen toteutus Ravintola Tallissa ....	38

5.6	Palautekyselyiden tulokset.....	40
5.6.1	Café Mikpolin asiakaspalautteiden tulokset .....	41
5.6.2	Kahvikoulutuksen palautteiden tulokset .....	42
5.7	Kahviteemaviikon myynti .....	43
6	KAHVITEEMAVIIKON ONNISTUMISEN POHDINTA .....	44
6.1	Kahviteemaviikon onnistuminen ja työn tavoitteiden saavuttaminen .....	44
6.2	Toteutuksessa esiintyneet haasteet ja ongelmat.....	45
6.3	Ammatillinen kasvu osana opinnäytetyötä.....	46
	LÄHTEET.....	48

#### LIITTEET

- Liite 1 Reseptien työhjeet
- Liite 2 Viikkorakenne
- Liite 3 Opiskelijoiden ohjeistuspaperi
- Liite 4 Kahviesite
- Liite 5 Viikkokuvailukortti
- Liite 6 Kahvitietouskilpailulomake
- Liite 7 Kahvikoulutuskutsu
- Liite 8 Asiakaspalautelomake

## 1 JOHDANTO

Opinnäytetyöni aiheena oli suunnitella, markkinoida, toteuttaa sekä tuotteistaa kahviteemaviikko Café Mikpolissa keväällä 2011. Opinnäytetyön aiheen sain Ravintola Tallin henkilökunnalta syksyllä 2010, jolloin kävin ensimmäisen kerran tuolloisen ravintolapäällikön Minna-Mari Mentulan ja Café Mikpolin ravintola-assistentin Tomi Tuovisen kanssa neuvottelua opinnäytetyön toteuttamisesta Café Mikpoliin. Alkuperäinen aihe opinnäytetyöaihepankissa oli Pauligin kahvikoulun toteuttaminen Ravintola Tallin. Neuvottelujen edetessä päätimme toteuttaa kahviteemaviikon Café Mikpolissa pelkän kahvikoulun sijasta.

Kahviteemaviikon toiminnallinen osuus toteutettiin 11.4–15.4.2011 Café Mikpolissa. Järjestin osana toiminnallista toteutusta kahviteemaviikon päätteeksi kahvikoulutuksen Restonomiopiskelijoille yhteistyössä Paulig-Instituutin ammattilaiskouluttajan Emmi Hämäläisen kanssa.

Kiinnostuin kahviteemaviikon järjestämisestä, koska halusin parantaa sekä Café Mikpolin asiakkaiden että Restonomiopiskelijoiden kahvitietämystä. Luonnollisesti myös oma kiinnostukseni kahviasioihin vaikutti aihevalintaani. Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma ei sisällä lainkaan opintojaksoja kahvista pakollisissa tai vapaasti valittavissa opinnoissa, joten kahviteemaviikon toteuttaminen ja kahvikoulutuksen järjestäminen palveli opiskelijoiden ammatillista kehittymistä.

Tässä opinnäytetyössä kerron aluksi toiminnallisesta opinnäytetyöstä, työni tavoitteista, toteutuksesta sekä toimeksiantajasta. Avaan työhöni liittyvää teoriaa mm. kahvin viljelystä, myynnistä ja ominaisuuksista, kerron suomalaisesta kahvikulttuurista ja kahviteemaviikon valmistelusta, kahvilatuotteiden laadinnasta sekä lopuksi työn toteuttamisesta. Päätteeksi pohdin omaa ammatillista kasvuani prosessin aikana, kahviteemaviikon onnistumista, opinnäytetyön tavoitteiden saavuttamista ja kerron kahviteemaviikon toteutuksessa esiintyneistä haasteista ja ongelmista.

## 2 TYÖN TAVOITTEET JA TOTEUTTAMINEN

### 2.1 Toiminnallinen opinnäytetyö

Jokaisessa opinnäytetyössä työn luonne määrittelee, millaisia menetelmiä työssä tulisi käyttää. Työni toiminnallisen luonteen vuoksi valaisin, millaisia asioita tulisi toiminnallisessa opinnäytteessä ottaa huomioon, jotta työn tavoitteet saavutettaisiin.

Toiminnallinen opinnäytetyö tavoittelee käytännön toiminnan ohjeistamista, opastamista, ja toiminnan järjestämistä ja järjeistämistä. Toteutus on usein sidottu ammattialasta riippuen käytäntöön ja se voi olla ohjeistus tai opastus, (esim. perehdytyskansio tai turvallisuusohjelma) tapahtuman toteuttaminen (esim. kokouksen, messuosaston tai konferenssin järjestäminen). Ammattikorkeakoulun toiminnallisessa opinnäytetyössä yhdistyvät käytännön toteutus ja sen raportointi tutkimusviestinnän keinoin. (Vilka & Airaksinen 2003, 9.)

Kahviteemaviikon toteuttaminen on luonteeltaan selkeästi toiminnallinen, sillä kyseessä on tapahtuman toteuttaminen käytännön keinoin sisältäen sekä teoreettista pohjatietoa että käytännön toteutusta. Ammatillinen käytäntö on siis sidottu teoriaan. Ennen kahviteemaviikon toteutusta kävin läpi mm. pohjatietoa kahvista, kouluttauduin Paulig-Instituutin Baristan perusteet -kurssilla ja perehdyin olemassa olevaan tietoon kahvista monipuolista kirjallisuutta käyttäen.

Toimintasuunnitelmaa tehdään toiminnallisessa opinnäytetyössä siksi, että opinnäytetyön idean ja tavoitteiden tulee olla tiedostettuja, harkittuja ja perusteltuja. Toimintasuunnitelmassa vastataan kysymyksiin mitä, tehdään miten tehdään ja miksi tehdään. Toimintasuunnitelmassa jäsennetään mitä, olet tekemässä osoitat myös kykeneväsi johdonmukaiseen päättelyyn ideassasi ja tavoitteissasi. (Vilka & Airaksinen 2003, 26.)

Opinnäytetyöni aiheen hyväksymisen jälkeen aloin työstää opinnäytetyöni suunnitelmaa toimeksiantajan kanssa käytyjen kokousten pohjalta. Aloitin työni käytännön työstämisen osallistumalla Baristan perusteet –kurssiin Paulig-Instituutissa.

Koulutuksessa sain hyödyllistä pohjatietoa kahvista, erikoiskahvien valmistuksesta ja kartutin omaa tietotaitoani ennen kahviteemaviikon ja kahvikoulutuksen toteuttamista. Halusin saada varmuutta asioiden osaamiseen, jotta pystyisin luontevasti kouluttamaan opiskelijoita kahvikoulutuksessa. Jatkoin työtä kahviotuotteiden valitsemisella ja tuotteiden vakioimisella, sekä markkinoinnin suunnittelulla ja toteutuksella. Tein suunnitelmaani myös aikataulun, johon hahmotin työni eri vaiheita kuukausi kuukaudelta edeten työni toteutukseen.

## **2.2 Käytetyt tutkimusmenetelmät**

Määrällisessä eli kvantitatiivisessa tutkimuksessa ollaan kiinnostuneita asioiden ja tulosten luokittelusta, syy- ja seuraussuhteen ymmärtämisestä, vertailusta sekä jonkin ilmiön selittämisestä. Määrällisen tutkimuksen parina pidetään laadullista tutkimusta eli kvalitatiivista tutkimusta. Laadullisen tutkimuksen pyrkimyksenä on ymmärtää kohteen elinympäristöä, taustaa, tarkoitusta sekä merkitystä.

(Jyväskylän Yliopisto 2011.)

Olen opinnäytetyöprosessini eri vaiheissa käyttänyt molempia tutkimusmenetelmiä. Tutkin kvalitatiivisella tutkimusmenetelmällä tilaajayrityksen tarpeita kahviteemaviikon suunnitteluvaiheessa. Pidimme useita kokouksia toimeksiantajan edustajan kanssa, jossa suunnitimme kahviteemaviikon sisältöä. Haastattelut auttoivat minua ymmärtämään kahviteemaviikon tavoitteita, sekä ymmärtämään työni merkitystä toimeksiantajalle. Olen hyödyntänyt kvantitatiivista ja kvalitatiivista tutkimusmenetelmää prosessin eri vaiheissa. Analysoin kvantitatiivista tutkimusmenetelmää käyttäen opiskelijoiden sekä asiakkaiden antamia palautteita kahvikoulutuksen ja kahviteemaviikon toteutuksen sisällöstä.

## **2.3 Tavoitteet**

Kahviteemaviikon päätavoitteena oli lisätä asiakkaiden tietämystä kahvista ja saada heidät rohkeasti maistelemaan alkuperämaakahveja tavallisen suodatinkahvin sijaan. Café Mikpolin tarjoiluvitriiniin laitettiin alkuperämaakahvipaketteja houkuttelevasti esille, jotta asiakkaat kiinnostuisivat maistelemaan kahveja. Työn tavoitteena ja markkinoinnin pääpainona oli saada mahdollisimman paljon asiakkaita tulemaan



kahviteemaviikolle, jotta kahvin ja leivonnaisten myynti lisääntyisi. Kahvilan arjen monipuolistaminen oli myös yhtenä tavoitteena. Café Mikpolin asiakkaiden kahvitietämystä lisättiin pienellä kahviesitteellä, jossa oli tietoa kahvin historiasta, viljelystä, jauhatuksesta ja paahtamisesta. Kahviesite oli osana pöytien koristelua.

Kahvikoulutuksen tavoitteena oli tarjota kahvista kiinnostuneille opiskelijoille mahdollisuus oppia kahvin laatutekijöistä, oikeat valmistustavat sekä lisätä heidän ammatillista osaamistaan, jotta he voisivat hyödyntää opittua omilla työpaikoillaan.

Muina tavoitteina oli toimeksiantajan ajatus saada kahviteemaviikosta pysyvä opinnäytetyön teema. Kahviteemaviikon toteuttaminen tarjoaa tulevien vuosikurssien hyödyksi hyvää pohjatietoa tuotteistetun teemaviikon järjestämisestä.

Ominä oppimistavoitteinani oli oman kahvitietouteni parantaminen siten, että kykenen sujuvasti kouluttamaan opiskelijoita. Opinnäytetyötä tehdessä parannan ammatillisen osaamiseni lisäksi organisointitaitojani sekä saan kokemusta isomman projektikonaisuuden toteuttamisesta. Sain Baristan perusteet -kurssilla syventyä perusteellisesti kahvinvalmistukseen ja opinnäytetyöni teemaan, mikä hyödynsi ammatillisen kasvuni lisäksi teemaviikon toteutusta. Haluan oppia hallitsemaan kahviasiat siten, että voin tulevissa työtehtävissäni suuntautua kahviteollisuuteen ja siten kehittää asiantuntijuutta alamme kulutetuimpaan juomaan.

## **2.4 Toteutus**

Kahviteemaviikko toteutettiin Café Mikpolissa 11.4.–15.4.2011. Kahviteemaviikon päätteeksi järjestin Ravintola Tallin Vintillä ja opetuskeittiössä perjantaina 15.4.2011 Restonomiopiskelijoille kahvikoulutuksen yhteistyössä Paulig-Instituutin ammattilaiskouluttaja Emmi Hämäläisen kanssa. Toimin itse koulutuksessa toisena kouluttajana.

Suunnittelin kahviteemaviikon jokaiselle päivälle oman kahvin ja leivonnaisen. Kahviteemaviikolla myytiin alkuperämaakahveja sekä jokaisen alkuperämaakahvin kanssa nautittavaa makuparituotetta. Alkuperämaakahvilla tarkoitetaan kahveja, jotka ovat yhdestä maasta peräisin. Alkuperämaakahvit eivät ole sekoituksia useista eri

maiden kahveista, kuten useimmat. Makuparituote oli kahvin kanssa yhdistettävä leivonnainen, jota myytiin kahvien kanssa sekä yhteishintaan että erikseen. ”Makupari”-idea tuli suunnitteluvaiheessa yhteistyökumppanilta, ammattilaiskouluttaja Emmi Hämäläiseltä. Hänen ehdotuksestaan valitsin kahviteemaviikolle alkuperämaakahveja ja leivonnaisia joiden maut sopisivat yhteen. Käytin Pauligin omia makusuosituksia apuna makuparituotteiden valinnoissa ja laadinnassa. (Paulig 2011 b.).

Lisäksi viikolla oli tarjolla maanantaina ja tiistaina päivän makuparituotteen lisäksi ananasmuffineja. Keskiweekosta perjantaihin lisätuotteena oli nougatkääretorttua. Päivän alkuperämaakahvi oli tarjolla asiakkaille kahvilan linjastolla sijaitsevasta suodatinlaitteesta ja vaaleapaahtoinen ”Presidentti” oli lasipannukeittimessä, jonka sain viikon ajaksi Paulig-Instituutista käyttöön. Vaaleapaahtoista ”Presidenttiä” myytiin asiakkaille jokaisena toteutuspäivänä alkuperämaakahvin ohella. Halusin ottaa sellaiset asiakkaat huomioon, jotka eivät halunneet ostaa alkuperämaakahveja. Kahviteemaviikolla ei tarjottu asiakkaille kahvia Café Mikpolin omasta säiliösuodatinlaitteesta, sillä halusin kahviteemaviikon ajan panostaa kahvin laatuun valmistamalla kahveja pienissä erissä. Pyrin helpottamaan asiakkaiden kahvin valitsemista kertomalla linjaston lähettyvillä oleville asiakkaille, mitä kahvia eri laitteissa oli, sekä suosittelemaan päivän alkuperämaakahvia ja makuparituotetta. Molempien kahvinvalmistuslaitteiden vieressä oikealla oli esillä kahvipaketti laitteesta olevasta kahvista.

Lisäksi kahviteemaviikon aikana asiakkailta oli mahdollisuus vastata kahvitietouskilpailuun (liite 6) ja asiakaspalautekyselyyn (liite 8). Kilpailun tarkoituksena oli aktivoita asiakkaita lukemaan kahviesitteitä sekä löytämään vinkkejä kahvitietokilpailulomakkeessa oleviin kysymyksiin. Tein kahvilaan esitepöydän, jossa oli kaksi Pauligin esitettä, tekemäni kahvitietouspaperi, palautekyselylomake sekä kahvitietouskilpailulomake. Esitepöydällä oli lisäksi pahlilaatikko, jonne asiakkaat saivat palauttaa lomakkeet vastaamisen jälkeen.

Kahvitietokilpailussa oikein vastanneiden kesken arvoin perjantaina 15.4.2011 kahdelle voittajalle yhden paketin ”Columbia” alkuperämaakahvia ja yhden paketin

”Papua New Guinea” -alkuperämaakahvia, pressopannun sekä ”Kahvi kulje kanssani” – Pauligin juhlavuosikirjan.

## 2.5 Toimeksiantajan esittely

Ravintola Talli perustettiin syyskuussa 2004, ja se sijaitsee Mikkelin kasarmin kampuksella Patteristonkatu 3:ssa. Ravintola Talli toimii á la carte-, tilaus-, ja kokousravintolana ja kokonaisuudessaan ravintolassa on 120 asiakaspaikkaa. Ravintolassa tarjotaan arkisin buffet-lounasta salaattilinjastoihin, sekä suosituslista-annoksia. Lisäksi lounasta voi ottaa ravintolasta mukaan. Ravintola Tallin ravintolapäällikkönä toimii Merja Hölttä ja keittiömestarina Jukka-Pekka Riipinen. (Ravintola Talli 2010.)

Ravintola Talli toimii Kasarmin kampuksella myös oppimisympäristönä Restonomiopiskelijoille. Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelman opiskelijat toteuttavat käytännön ravintolaympäristössä tuotekehitystä, tutkimustyötä ja opintoihin kuuluvia harjoittelujaksoja pitkin lukuvuotta. Ravintolassa on lisäksi oma opetuskeittiö ja aistinvaraisen arvioinnin laboratorio jossa opiskelijat voivat testauksia toteuttaa. (Mt.)

Café Mikpoli perustettiin osaksi Tallin toimintaa vuonna 2005, jolloin yrityskeskus Mikpoli valmistui. Café Mikpoli sijaitsee yrityskeskuksen ala-aulassa, ja kahvilassa on n. 40 asiakaspaikkaa. Café Mikpoli toimii myös käytännön oppimisympäristönä Restonomiopiskelijoille Ravintola Tallin ohella. Café Mikpolin ravintola-assistenttina toimi keväällä 2011 Tomi Tuovinen. (Tuovinen 2011.)

Café Mikpolin liike-ideana on tarjota laadukasta kahvilapalvelua ja tilausravintolatoimintaa yrityskeskuksen yrityksille. Café Mikpolissa myydään suolaisia leivonnaisia, mm. täytettyjä patonkeja ja sämpylöitä. Makeina kahvileipinä on pullaa, muffineja, keksejä sekä pieni valikoima makeisia. Kahvilassa myydään erikoiskahveja Metos – kahviautomaatista, suodatinkahvia ja teetä. Lisäksi kahvilan valikoimassa on erilaisia virvoitusjuomia. Café Mikpolissa tarjotaan päivittäin vaihtuva lounas buffet -linjastosta joka sisältää keitto-, salaatti-, ja lämminruoka vaihtoehdon. (Liukkonen 2010.)

### 3 KAHVIN MATKA PENSAASTA SUOMALAISTEN KUPPEIHIN

#### 3.1 Kahvin viljely

Kahvi kasvaa pensaassa, joka kuuluu matarakasvien Rubiaceae– heimoon. Kahvikasvi voi kasvaa yli 10 metriä korkeaksi puuksi, mutta kahvipuut usein leikataan noin kaksimetrisiksi helpottamaan sadonkorjuuta. Kypsinä marjat ovat tummanpunaisia tai keltaisia ja kirsikan muotoisia. Yhdestä kahvipuusta saadaan n. 2,5 kiloa kypsiä marjoja. Kahvikasvi vaatii kasvaakseen paljon sadetta ja lämpimän ilmaston, vaikka sopiva kasvulämpötila vaihtelee kahvilajin mukaan. Kasvumaan ilmasto, maaperä, kasvatuskorkeus ja käsittelytapa kahvitilalla vaikuttavat kahvin aromiin ja ominaismakuun. Jokaisella kahvisadolla on erilainen makuvivahde, joka vaihtelee vuosittain. (Paulig 2011 a.)

Kahvimarjat poimitaan tiloilla joko käsin tai koneellisesti. Poimintamenetelmään vaikuttaa kahvin kasvukorkeus, sillä tasangoilla pavut on helpompi korjata koneellisesti. Mitä korkeimmilla kahvia kasvatetaan, sitä varmemmin turvaututaan käsipoimintaan. Kahvimarjoista erotellaan pavut joko märkä tai kuivamenetelmällä. Kuivamenetelmässä marjat kuivatetaan auringossa jonka jälkeen raakapavut pudistetaan. Märkämenetelmässä marjoista poistetaan hedelmäliha, ja ne kuljetetaan kanavien kautta käymisaltaisiin 12–36 tunniksi. Käymisvaiheen jälkeen pavut pestään ja kuivatetaan. Lopuksi raakakahvi pakataan ja toimitetaan vientiyrityksille ja paahtimoihin. (Paulig 2011 a.)

Kahvilajeja on olemassa yli 60, mutta kaupallisesti merkittävimmät lajit ovat Coffea arabica eli arabica ja Coffea canephora eli robusta. Arabica on maultaan pehmeämpi kuin robusta. Robustalla on vahvempi maku, ja sitä käytetäänkin espressoissa ja tummapaahteisissa kahvisekoituksissa. Kahvi on öljyn jälkeen maailmankaupan toiseksi merkittävin raaka-aine. Kaikesta maailman kahvituotannosta 65 % on arabicaa ja 35 % on robustaa. Merkittävimpiä kahvin tuottajamaita ovat Brasilia, Intia, Kolumbia, Vietnam ja Indonesia. (Paulig 2011 b.)

### 3.2 Paahtaminen

Paahtamisen tarkoituksena on tuoda kahvista esiin oma makunsa ja arominsa, joka maistuu kahvikuppia nautittaessa. Lämmön vapautuessa paahtamisen aikana kahvista tärkkelys muuttuu sokereiksi, ja happoja syntyy sekä hajoaa. Tämä kemiallisen prosessi luo yksilöllisen makunsa kahviin. Kahvipavussa proteiinien muuttuessa peptideiksi kahvipavun pintaan muodostuu öljyjä, joita kutsutaan kahvin sieluksi tai kahviöljyksi. Nämä öljyt muodostavat veteen sekoittuessaan kahvin ominaisen maun. (Thorn 1997, 41.)

Paahtaminen tapahtuu kahdessa eri vaiheessa, aluksi 290 celsiusasteen kuumuus haiduttaa pavun sisältä kaiken kosteuden, sen jälkeen lämpöä alennetaan 200: n celsiusasteeseen ja pavut alkavat muuttua ruskeiksi. Tässä vaiheessa pavun öljyt alkavat muodostua. Papuja on tärkeä sekoittaa paahtamisen aikana, jotta tasalaatuisuus säilyisi lopputuloksessa. Sekoitus varmistaa myös sen, etteivät pavut pala. (Thorn 1997, 43.)

Paahto aika sekä paahtolämpötila vaikuttavat kahvin paahtoasteeseen. Eri paahtoasteita on neljä. Kahvi voi olla paahdoltaan vaaleaa, keskipaahteista, tummaa ja erittäin tummaa. Vaaleapaahteisessa kahvissa maku on hapokkaampi ja terävämpi kuin tummapaahteisessa kahvissa. Veteen liukenevia aineita on enemmän nopeasti paahdetussa kahvissa kuin pitkään paahdetussa. (Suomen paahtimoyhdistys 2011.)

Kahvipapujen paahtaminen pysäytetään suihkuttamalla ohuena nauhana kylmää vettä paahtomaljan sisälle. Kahvipapujen lopullinen jäähdytys tehdään erikseen jäähdytysmaljassa kylmää ilmaa käyttäen. Sillä varmistetaan etteivät kahvit jälkipaahdu. (Suomen paahtimoyhdistys 2011.)

### 3.3 Jauhatus

Kahvin paahtamisen jälkeen kahvi jauhetaan. Erilaisia juomia ja kahvinvalmistuslaitteita varten on omat jauhatuksensa. Kahvi voidaan käyttötarkoituksensa mukaan jauhaa erittäin hienoksi, hienoksi, puolikarkeaksi ja karkeaksi. Espressojauhatus on kaikista hienojakoisin.

(Suomen paahtimoyhdistys 2011.)

Hämäläisen (2011) mukaan kahvin suodatusaika on tärkein tekijä oikean jauhatustason valinnassa. Väärä jauhatustaso voi pilata kahvinautinnon täysin. Paras tapa varmistua oikean jauhatustason valinnassa on mitata kahvilaitteen suodatusaika ensimmäisen pisaran tippumisesta viimeiseen. Ammatikeittiökahvinvalmistuslaitteille suositellaan joko puolikarkeaa tai karkeaa jauhatusta.

Taulukossa 1 on suositukset kahvin suodatusajoista ja jauhatustasosta Pauligin (2011 e.) mukaan.

**TAULUKKO 1. Kahvin suodatusajat ja jauhatustasot (Paulig 2011 e.)**

<b>Suodatusaika</b>	<b>Jauhatustaso</b>
1-4 minuuttia	Erittäin hieno jauhatus (Ehj)
4-6 minuuttia	Hieno jauhatus (Hj)
6-8 minuuttia	Puolikarkea jauhatus (Pkj)

### **3.4 Pakkaamisvaihe**

Huolellisella pakkaamisella varmistetaan kahvin tuotantoketjun aikaansaamien makuelämyksien maistuminen kuluttajien kahvikupeissa. Suurin osa Suomessa myydystä kahvista on valmiiksi jauhettua. Kahvin maku muuttuu hapen vaikutuksesta, ja siksi kahvi pakataan ilmatiiviisti tyhjiöpakkauksiin. Ilma poistetaan pakkauksesta ennen sen sulkemista. Pakkauksena tarkoituksena on myös suojata kahvia kuljetukselta ja siihen voidaan merkitä tarpeelliset tuotetiedot. Avaamaton ilmatiivis pakkaus säilyttää kahvin aromit pitkään. Yleisimpiä pakkausmateriaaleja ovat alumiini ja muovi. (Suomen paahtimoyhdistys 2011.)

### **3.5 Kahvin juonnin historiaa**

Kahvi kulkeutui Eurooppaan 1600 -luvulla Arabiasta ensimmäisenä Italian Venetsiaan, jossa kauppiaat alkoivat myydä raakakahvia. Aluksi kahvia tuotiin Eurooppaan lääkeaineeksi. Venetsilaiset alkoivat kuljettaa kahvia myös muualle Eurooppaan kuten Lontooseen, Marseilleen ja Amsterdamiin. (Kahvikirja 1997.)

Kahvi kulkeutui Suomeen vuoden 1720 -tienoilla, jolloin ensimmäiset kahvierät saapuivat Turkuun porvariin varustamissa laivoissa. Kahvi oli aluksi kartanoherrojen ja säätyläisten seurustelujuoma, johon tavalliset kansalaiset eivät päässeet käsiksi. Ruotsi-Suomen hallitsijat suhtautuivat kielteisesti kahvin nauttimiseen 1750 -luvulla kun kahvinkieltolait olivat voimassa. Kahvinjuonti jatkui kansalaisten keskuudessa useista kieltolaista huolimatta, ja kahvia alettiin kuljettaa Suomeen Viipurin kautta. Kuningas Gustaf Adolf IV kumosi viimeisen kahvinjuontikiellon v. 1802.

(Andersson 2005, 11.)

Kahvinjuonti oli levinnyt laajalti Suomeen 1870 -lukuun mennessä. Kahvi oli pitkään Suomessa kallis ja korkeasti verotettu ylellisyys-tuote. Kahvi vakiinnutti asemansa arkijuomana 1900 -luvun alkuun mennessä. Kahvia nautittiin silloin kolme kertaa päivässä ja kansalaiset alkoivat lisätä kahviin maitoa tai kermaa.

(Andersson 2005, 13, 14.)

Entisaikaan kahvi myytiin paahtamattomana raakakahvina ja kahvi ”prännättiin” eli paahdettiin kotiololoissa omissa laitteissaan. Sen jälkeen paahdetut pavut jauhettiin myllyissä tai huumareissa ja keitettiin. Kahvin ”prännäys” oli tarkkaa puuhaa, sillä pavut paloivat herkästi ja kitkeröityivät palatessaan. (Andersson 2005, 19, 24.)

Kahvin teollinen paahtaminen levisi Suomeen Euroopan kautta Yhdysvalloista 1800-luvulla. Suomen ensimmäinen kahvipaahtimo oli Gustav Pauligin paahtimo joka aloitti toimintansa v. 1904. Teollisesti paahdetun kahvin myynti ylitti raakakahvin myynnin kuitenkin vasta 1920 -luvulla. Sotavuosien aikana 1940 -luvun alussa elettiin säännöstelyn aikaa ja kahvia ei ollut saatavilla kaikille. Tuolloin myytiin kahvin vastikkeita tavallisille kansalaisille, joilla ei ollut varaa kahviin. Kahvin vastikkeet olivat useimmiten ohrasta, viljasta tai juureksista valmistettua sekoitusta.

(Sipilä 2007, 9.)

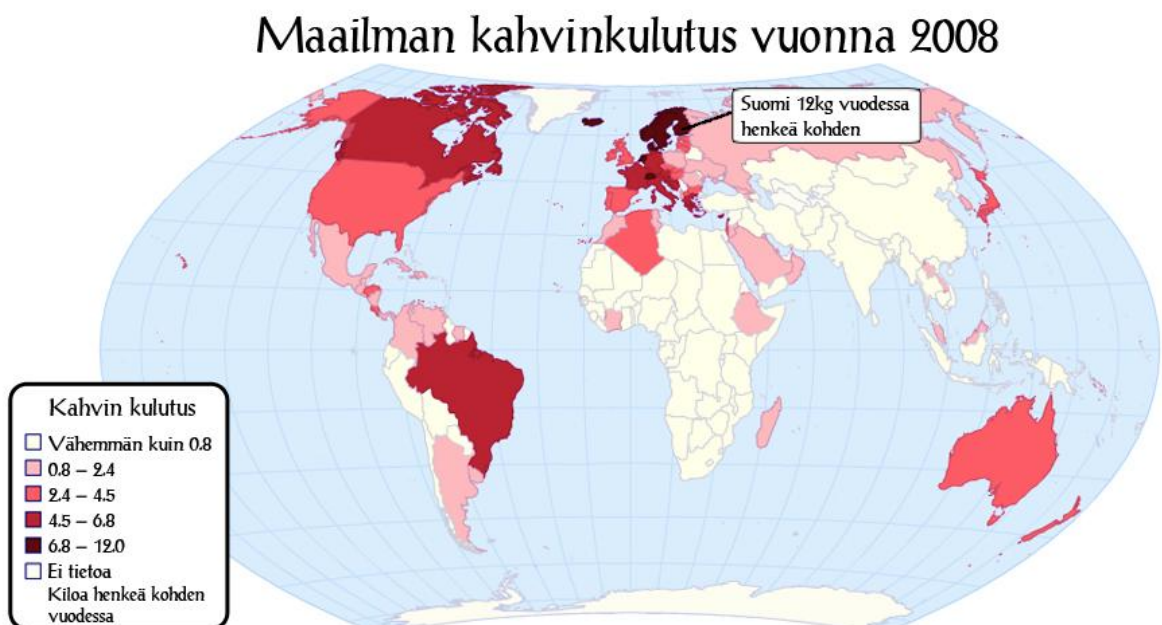
### 3.6 Suomalaisen kahvinkulutustottumukset

Kahvin kulutus on vaihdellut Suomen historiassa paljon. Vuonna 1929 Suomessa nautittiin kahvia peräti 5 kg henkeä kohden vuodessa. Lamakauden jälkeen kulutus on noussut tasaisesti. Vuonna 1954 kulutus oli jo 6,7 kg vuodessa ja vuonna 2003 9,6 kg vuodessa. Sodanaikaisen säännöstelykauden jälkeen Suomi on ollut tasaisesti maailman kärkeä kahvinkulutuksessa. (Andersson 2005, 14.)

Kuvassa 1 näkyy maailman kahvin kulutus vuonna 2008 henkeä kohden. Suomessa kulutettiin vuonna 2008 Chartsbinin mukaan 12 kg kahvia henkeä kohden. Muut pohjoismaat tulevat Suomen perässä kahvinkulutuksessa, sillä Norjassa vuosittainen kulutus on 9.9 kg, Tanskassa 8.7 kg ja Ruotsissa 8.2 kg. (Chartsbin 2011).

#### KUVA 1. Maailman kahvinkulutus vuonna 2008.

(Mukaillen Chartsbin 2011)



## 4 KAHVITEEMAVIIKON VALMISTELU

### 4.1 Kahviteemaviikon markkinointi



Markkinoinnin avulla yritys pyrkii kertomaan itsestään, tuotteistaan, palveluistaan, sekä toiminnastaan asiakkailleen ja muille sidosryhmille. Erilaisia markkinointiviestinnän väyliä ovat mm. henkilökohtainen myyntityö, mainonta, myyinnedistäminen, suhdetoiminta ja opasmateriaali. Mainonta kohdentuu suurelle joukolle ja sen pyrkimyksenä on saada perille myyntisanoma, vaikuttamaan kuluttajan mielipiteisiin ja saamaan osto aikaiseksi. Markkinointiviestinnän tärkeimpiä tehtäviä on perustella asiakkaalle palvelun ostamisen syitä ja lupaukset tulisi lunastaa.

(Lämsä & Uusitalo 2009, 116,117,119.)

Markkinointiajattelun keskeisenä lähtökohtana on nykyisten ja mahdollisten asiakkaiden tarpeet, arvostukset ja toiveet joiden pohjalta palveluja kehitetään. Yrityksen toimipaikan sisustus sekä henkilöstön toiminta ovat tärkeitä kilpailutekijöitä. (Bergström & Leppänen 2009.)

Kahviteemaviikon markkinoinnin pyrkimyksenä oli tiedottaa mahdollisimman monipuolisesti kahviteemaviikon sisällöstä potentiaalisille asiakkaille. Markkinoinnin keinoina käytettiin henkilökohtaista myyntityötä ja mainontaa. Pyrin omalla toiminnallani aktiivisesti edistämään kahviteemaviikon markkinointia kertomalla kaikille opiskelijatovereilleni, muille tuttaville sekä Ravintola Tallin henkilökunnalle kahviteemaviikon sisällöstä, ajankohdasta sekä Restonomiopiskelijöiden kahvikoulutuksesta. Kahviteemaviikkoa markkinoitiin myös sisäisesti opiskelijöiden ohjeistuspaperilla.

Markkinoinnin keinot tulisivat olla tavoitellulle kohdesegmentille räätälöityjä. Koska teemaviikon kohdesegmenttinä ovat Mikkelin ammattikorkeakoulun opiskelijat sekä henkilökunta, oli luontaista valita markkinointiväylyksi opiskelijöiden intranetin Studentin ja henkilökunnan intranetin Staffin etusivun banneri ja tiedote. Toteutin myös henkilökohtaista myyntityötä kahviteemaviikon kahvikärryllä, jossa jaoin potentiaalisille asiakkaille kahvia maksutta. Sen lisäksi teemaviikolle suunniteltiin oma mainosjuliste ottamiani kahvimarkkinointikuvia hyödyntäen.

Halusin tiedottaa potentiaalisille asiakkaille oppimismahdollisuudesta kahvista ja tavoittelin markkinoinnin keinoissa tämän korostamista. Kampusalueella ei ollut toteutuksen aikana samanlaista palvelun ja tuotteen yhdistelmää kuin Café Mikpolissa

kahviteemaviikon aikana. Asiakkaat pystyivät saamaan uutta tietoa kahvista palvelun käyttämisen eli kahvinjuonnin lomassa, osallistumaan kuuntelijoina kahvinäytökseen ja kokeilemaan omaa osaamistaan osallistumalla kahvitietouskilpailuun. Perehdytin opiskelijat kahviteemaviikon sisältöön omalla ohjeistuksella niin paperitse, kuin henkilökohtaisesti kahvilassa. Jokainen tuote hinnoiteltiin erikseen opiskelijoille, sekä muille asiakkaille.

## **4.2 Mainosjuliste kahviteemaviikosta**

Markkinointijulisteen tarkoituksena oli tehdä mainos, joka vastaisi ulkonäöltään ja värimaailmaltaan kahviteemaviikkoa, erottuen muista kampusalueen mainosjulisteista. Tällä pyrittiin herättämään kampusalueella olevien opiskelijoiden ja henkilökunnan kiinnostus kahviteemaviikolle osallistumiseen. Vuonna 2007 toteutetussa Anna Ikosen erikoiskahviviikossa yhtenä kehittämiskohteenä oli laajemman markkinoinnin toteuttaminen, joten myös siksi halusin tehdä mainosjulisteen.

Aluksi hahmottelin paperille ideoita siitä millainen juliste erottuisi ilmoitustauluilla mahdollisimman paljon, jotta ihmiset kiinnittäisivät siihen huomiota. Ideointivaiheessa kysyin graafisen alan osaajalta mielipiteitä ensimmäisiin suunnitelmiin. Minua neuvottiin lisäämään julisteen taustalle valokuva. Perusteluna käytettiin sitä, että kuvalla saadaan julisteeseen syvyyttä ja huomiota mitä ei välttämättä yhdellä pohjavärillä pystytä saavuttamaan. Julisteen ensimmäisessä versiossa kokeilin vaaleaa taustaa vasten kahviteemaviikko -päätekstiä. (Kuva 2) Sain palautetta graafisen alan osaajalta, että tumma taustakuva auttaisi pitämään julisteessa sekä bannerissa yhtenäisen ulko-asun helpommin ja saisin vaivattomammin kokeiltua eri värisiä mainostekstejä ja varjostuksia julisteeseen. Valmis juliste koostui tummasta taustaväristä sekä keltasävyisistä mainosteksteistä, joiden alapuolelle sijoittelin ruskeasävyisiä mainostekstejä kahviteemaviikon sisällöstä. (Kuva 3)



KUVA 2. Julisteen kokeiluversio. (Koponen & Suhonen 2011)



KUVA 3. Julisteen valmisversio. (Koponen & Suhonen 2011)

#### 4.3 Mainosbanneri MAMK:n intranetissä

Kahviteemaviikon markkinointiin suunnittelin lisäksi Photoshop- ohjelmalla bannerin opiskelijoiden intranettiin Studenttiin, sekä henkilökunnan intranettiin Staffiin. Bannerilla tarkoitetaan vaihtuvaa mainosta, joka on liuskassa internet-sivujen keskellä. Tähän liuskaan tein oman mainosbannerin kahviteemaviikosta hyödyntäen ottamiani valokuvia. Halusin säilyttää bannerissa samantyyppisen ulkoasun kuin mitä julisteeseessa oli, jotta mainoksien ulkonäkö pysyisi yhtenäisinä. Mainosbanneri julkaisiin internetsivuilla 25.3.2011, noin kaksi viikkoa ennen kahviteemaviikon alkua. Mainosbanneri on kuvassa 4.



**KUVA 4. Mainosbanneri (Suhonen 2011)**

#### **4.4 Kahvikoulutuskutsut Restonomiopiskelijoille**

Toimeksiantajan kanssa tehdystä yhteispäätöksestä totesimme, että paras tapa toimittaa kutsut Restonomiopiskelijoille kahvikoulutukseen olisi sähköpostitse, sillä se mahdollistaisi lähetyksen isolle joukolla vaivattomammin kuin henkilökohtainen pyyntö tai infotilaisuuden järjestäminen koulutuksesta. Suunnittelimme ammattilaiskouluttaja Emmi Hämäläisen kanssa koulutukseen kutsun, joka liitettiin sähköpostiviestiin. (liite 7) Halusimme sekä ammattilaiskouluttajan, että toimeksiantajan kanssa toteuttaa koulutuksen maksimissaan 30 hengelle, jotta ryhmäkoko ei olisi liian suuri kahvimaistiaisten toteuttamiseen.

Pienempi ryhmäkoko mahdollisti myös luennon aiheiden läpikäynnin keskusteluna, joten opiskelijoilla oli mahdollisuus kysyä kysymyksiä ja kertoa omia kokemuksiaan käsitellyistä aiheista. Minun ja ammattilaiskouluttaja Emmi Hämäläisen yhteisenä tavoitteena oli säilyttää koulutuksessa keskustelumainen opetustyyli, jotta opiskelijoiden kynnyksellä esittää tarkentavia kysymyksiä koulutuksen aikana olisi mahdollisimman matala.

Lähetin kaikille ensimmäisen opintovuoden Restonomiopiskelijoille kutsun kahvikoulutukseen sähköpostitse Tallin ravintolapäällikön Merja Höltän välityksellä 23.3.2011. Määräaikaan eli 8.4.2011 koulutukseen ilmoittautui 11 opiskelijaa. Päätimme toimeksiantajan ja yhteistyökumppanin kanssa kutsua kaikki toisen opintovuoden opiskelijat koulutukseen, jotta saisimme mahdollisimman paljon koulutettavia osallistumaan koulutukseen. Opinnäytetyön ohjaajani Tiina Tuovinen lähetti kaikille toisen opintovuoden opiskelijoille 5.4.2011 kutsun kahvikoulutukseen. Valitettavasti ketään toisen opintovuoden restonomiopiskelijoista ei ilmoittautunut koulutukseen määräajassa. Tein ilmoittautumisista oman taulukon, johon kirjasin kaikki koulutettavat opiskelijat ilmoittautumisjärjestyksessä.

#### **4.5 ”Kahvikärry” kampusalueella 6.4.2011**

Kävin 6.4.2011 ensimmäisen vuoden opiskelija-harjoittelijan kanssa markkinoimassa kampusalueen rakennuksissa kahviteemaviikkoa ”kahvikärryllä”, jossa tarjoilimme opiskelijoille ja henkilökunnan jäsenille maksuttomasti kahvia ja viikolla myytäviä ananasmuffineja. Markkinoinnin ideointivaiheessa keskustelimme Café Mikpolin ravintola-assistentin Tomi Tuovisen kanssa siitä, kuinka voisimme markkinoida kahviteemaviikkoa kampusalueen opiskelijoille ja henkilökunnalle. Pyrimme kahvitarjoilun avulla saamaan mahdollisimman monet opiskelijat kiinnostumaan kahviteemaviikosta. Halusimme toteuttaa markkinoinnin siten, ettei kilpailutilannetta aiheutuisi kampusalueen opiskelijakahviloiden kanssa.

”Kahvikärry” oli Metoksen puukärry, jossa oli kaksi kahvitermospulloa, sokerikko, kermakko, kertakäyttöiset pahvimukit ja lautaset. Tarjoilin asiakkaille kahvia pumpputermostesta ojentaen samalla yhden ananasmuffinin asiakkaalle. Otin kahvikärryyn mukaan kahvitietokilpailulomakkeita, joita asiakkaat saivat täyttää kahvin juomisen lomassa. Selitin jokaiselle asiakkaalle hieman kahviteemaviikon sisällöstä ja myytävistä kahviotuotteista, minkä toivoin lisäävän heidän kiinnostustaan osallistua kahviteemaviikolle. ”Kahvikärry” markkinointikeinona oli harvinaisen onnistunut, sillä sain useilta asiakkailta positiivista palautetta palvelutilanteesta. Monet asiakkaat kiinnostuivat kahviteemaviikosta siten, että lupautuivat palvelutilanteesta osallistumaan kahviteemaviikolle.

#### 4.6 Yhteistyökumppanina Paulig

Kahviteemaviikon toteutuksen kannalta pidin erittäin hyödyllisenä Baristan perusteet -kurssin suorittamista, koska minulla ei ollut aikaisempaa työkokemusta kahvilatyöstä. Halusin parantaa kahviosaamistani, saada ideoita kahviteemaviikon toteutukseen ja samalla luoda kontakteja ammattilaiskouluttajiin Paulig-Instituutissa. Suoritettuani kurssin minulla olisi entistä paremmat mahdollisuudet onnistua kahviteemaviikon toteutuksessa, kahvikoulutuksen suunnittelussa ja saisin enemmän edellytyksiä kouluttajana toimimiseen.

Ravintola Tallilla ei ollut mahdollisuutta kattaa kouluttautumisestani aiheutuvia kuluja, joten toimeksiantajan edustaja Tomi Tuovinen ehdotti, että kysyisin Restonomikoulutuksen koulutuslavastaavalta Tuija Pesoselta, olisiko Mikkelin ammattikorkeakoululla mahdollisuutta osallistua kuluihin. Otin marraskuussa 2010 yhteyttä koulutuslavastaavaan Tuija Pesoseen ja hän kertoi, ettei ammattikorkeakoululla ollut kouluttautumisrahaa opiskelijoille, vaan ainoastaan ammattikorkeakoulun henkilökunnalle.

Joulukuun alussa 2010 lähetin alustavan kyselysähköpostin Paulig-Instituutin kahviammattilaiskouluttajille Emmi Hämäläiselle ja Outi Ruuskaselle, olisiko heillä kiinnostusta tulla kouluttamaan kahviasioissa Restonomiopiskelija-ryhmää toteutusviikolla. Sain seuraavalla viikolla vastauksen ammattilaiskouluttaja Emmi Hämäläiseltä. Hän vastasi olevansa valmis tulemaan kouluttamaan opiskelijoita sekä tarjosi yhteistyökumppanuutta Pauligilta. Koska Paulig oli opinnäytetyöni yhteistyökumppanina, pääsin suorittamaan Baristan perusteet -kurssin Paulig-Instituutissa ammattilaiskouluttaja Emmi Hämäläisen kautta. Kouluttautumisestani ei siis aiheutunut ravintola Tallille tai Mikkelin ammattikorkeakoululle kuluja.

Ammattilaiskouluttaja Emmi Hämäläisen rooli oli toimia kahviteemaviikon toteutuksen eri vaiheissa neuvonantajana sekä ohjeistajana. Yhteistyökumppanuuden myötä sain Pauligilta Café Mikpoliin tarvittavan määrän viikolla myytäviä kahveja, Pauligin esitteitä kahviteemaviikolle, kaksi pressopannua sekä yhden lasipannukeittimen käyttöön kahviteemaviikon ajaksi, sekä kahvikoulutuksen Restonomiopiskelijoille.

Olen seuraavassa luvussa esitellyt yhteistyöyrityksen toimintaa. Kaikki tiedot perustuvat Oy Gustav Pauligin internetsivuistolla oleviin tietoihin.

Gustav Pauligin yrityksen alku sijoittuu vuoteen 1876, jolloin saksalainen Gustav Paulig muutti Helsinkiin ja aloitti elintarvikeiden myynnin kaupungissa. Gustav Paulig aloitti myöhemmin Suomessa ensimmäisenä teollisen kahvinpaahtamisen, John Arbucklen kehitettyä menetelmän 1800-luvun loppupuolella. (Paulig 2011 d.)

Toiminnan kehittyessä Gustav siirtyi elintarvikemyynnistä kahvipaahtimotoinintaan ja kehittyi 130 vuodessa Suomen tunnetuimmaksi kahvialan yritykseksi. Gustav Pauligin toimialat ovat kahvintuotanto, kahvi- ja kaakaojuomatuotteet sekä paahtimotoininta. Pauligin keskeisiä arvoja on korkealaatuisuus, vastuullisuus ja ympäristöystävällisyys. (Paulig 2011 d.)

#### **4.7 Baristan perusteet -kurssi Paulig-Instituutissa 2.3.2011**

”Baristan perusteet -kurssilla perehdytään kahvituotteiden valmistuksessa tarvittaviin välineisiin, opetellaan oikeaoppiset valmistustavat ja aistinvaraisella arvioinnilla pureudutaan kahvin syvimpään olemukseen. ... Käytännön harjoitusten avulla opettelemme kahvinvalmistuksen tekniikoita ja espressopohjaisten juomien valmistusta.” (Paulig 2011 c.)

Baristan perusteet -kurssi oli yksipäiväinen koulutus, joka koostui kahviaiheisista luennoista ja erikoiskahvien valmistuksesta. Käytimme koulutuksessa runsaasti erilaisia kahveja sekä kahvijuomien valmistuksessa että makutesteissä. Koulutuksen aikana tutustuimme aistinvaraisen arvioinnin avulla vaaleapaahtoiseihin kahveihin ja tummapaahtoiseihin kahveihin. Kouluttajat luennoivat perusteellisesti myös eri kahvilajien makueroista ja laadukkaan kahvisekoituksen merkityksestä kahvin valmistuksessa. Lisäksi kävimme tutustumassa kahvin pakkaamisen eri vaiheisiin.

Koulutuksen alussa luennoitiin kahvikasvista; kuinka kauan kahvimarjojen kypsymiseen menee aikaa, miten kypsät kahvimarjat kerätään ja kuinka kahvi päätyy

maailmalta Suomeen. Sen jälkeen kävimme läpi tekijöitä jotka vaikuttavat raakakahvin hintaan, sekä kahvin hinnoitteluperiaatteet ravintoloissa.

Tauon jälkeen kouluttajat kertoivat, kuinka kahvia tulisi valmistaa ja mitkä tekijät tulisi kahvinvalmistuksessa ottaa huomioon, jotta kahvin maku ja laatu pysyisi tasaisena jokaisen kupin kohdalla. Koulutuksen päätteeksi saimme valmistaa erilaisia erikoiskahvijuomia ohjatusti sekä maistella tuotoksia. Ennen koulutuksen päättymistä täytimme palautteet koulutuksesta ja saimme diplomit.

#### **4.8 Makupari – lähtökohta leivonnaisten ja kahvin yhdistämiseen**

Suunnittelukokouksissa tammikuussa 2011 keskustelimme toimeksiantajan kanssa erilaisista vaihtoehdoista uusien kahvinautintojen toteuttamiseksi asiakkaille. Työn yhtenä tavoitteena oli antaa asiakkaille uusia elämyksiä kahvista, monipuolistaa Café Mikpolin arkea ja samalla saada asiakkaat tietoisiksi kahvien makueroista. Jokaisella kahvilajilla ja sadolla on oma ominaismakunsa, joita toivoimme asiakkaiden huomaavan erilaisia kahveja maistellessa. Useimmat vaaleapaahteiset suodatinkahvisekoitukset kuten ”Juhlamokka” ja ”Presidentti” ovat useimmille Café Mikpolin asiakkaille kasarmin kampusalueen opiskelijakahviloista tuttuja, ja siksi en halunnut valita näitä kahveja päivän teemakahveiksi toteutusviikolle.

Kahviteemaviikon suunnitteluvaiheessa keskustelin ammattilaiskouluttaja Emmi Hämäläisen kanssa siitä, mitä kahveja teemaviikolle voisi valita Pauligin tuotevalikoimasta. Halusin kahviteemaviikolle kahveja, joita pystyisi valmistamaan suodatinlaitteella, koska Café Mikpolissa ei ollut käytettävissä espresson valmistuslaitetta erikoiskahvien valmistukseen. Ammattilaiskouluttaja Emmi Hämäläisen ehdotuksesta päätin valita alkuperämaakahvit päivän teemakahveiksi. Valitut alkuperämaakahvit olivat suodatinlaitteella valmistettavia, joten en tarvinnut useita eri laitteita niiden valmistamiseen. Olimme toimeksiantajan edustajan Tomi Tuovisen kanssa yhtä mieltä siitä, että paras ratkaisu uusien kahvielämyksien luomiseen Café Mikpolin asiakkaille olisi alkuperämaakahvien valinta toteutusviikolle.



Maanantain 11.4.2011 teemakahvina oli alkuperämaakahvi ”Kenya”. Pauligin (2011 b.) mukaan ”Kenya” on voimakasarominen kahvi, jossa maistuu mustaherukan vivahde. Mustaherukan aromia ja voimakasta paahtoastetta täydentää sacher- tai suklaakakku. Näihin makusuosituksiin pohjautuen päätin valita mutasuklaakakun yhdistettäväksi leivonnaiseksi ”Kenya” –kahvin kanssa. Olin aikaisemmin kokeillut valitseemaani mutakakun reseptiä kotioloissa ja halusin sisällyttää sen kahviteemaviikolle.

Tiistain 12.4.2011 teemakahvina oli alkuperämaakahvi ”Colombia”, joka on viljelty luonnonmukaisesti viljellyistä kahvipavuista. Pauligin (2011 b.) mukaan luomukahvi ”Colombian” pehmeä maku sopii yhdistettäväksi porkkanakakun ja pähkinää sisältävien keksien ja leivonnaisten kanssa. Leivonnaista etsiessäni tiesin haluavani keksin makuparituotteeksi ”Colombia” –kahvin kanssa. Reseptikirjoista ja erilaisilta leivonta -internetsivuilta ei löytynyt reseptiä, jota halusin lähteä kehittämään. Useimmat löytämistäni resepteistä sisälsivät runsaasti suklaata tai kuivattuja hedelmiä, enkä halunnut valita samoja raaka-aineita eri päivien leivonnaisiin. Selaillessani ruokablogeja löysin amerikkalaisten pähkinäkeksien reseptin, jonka valitsin kehitettäväksi makuparituotteeksi tiistaille.

Keskiviikon 13.4.2011 teemakahvina oli ”Papua New Guinea”. Pauligin (2011 b.) mukaan sigri –pavuista paahdettu ”Papua New Guinea” –kahvi on runsasarominen, makealla jälkimaulla oleva kahvi, joka sopii yhdistettäväksi omenapiiraan tai suklaakakun kanssa. Tämän kahvin makuparituotteeksi valitsin omenapiirakan reseptin, jossa omenaviipaleiden päällä oli taikinamurkerros sekä kermaviilillä maustettu pohjataikina. Valitsin Eedenin omenapiirakan kehitettäväksi makuparituotteeksi ”Papua New Guinean” kanssa, koska en ollut koskaan aikaisemmin kokeillut vastaavanlaista reseptiä.

Torstain 14.4.2011 teemakahvina oli UTZ –sertifioitu kahvi ”Mundo.” Pauligin tuotevalikoima sisälsi tuolloin kolme alkuperämaakahvia, joten valitsin muista kahveista torstain teemakahvin. Pauligilla ei ollut virallisia makusuosituksia tälle kahville, joten kysyin ammattilaiskouluttaja Emmi Hämäläiseltä neuvoa mikä leivonnainen toisi ”Mundon” maun parhaiten esiin. Hämäläisen (2011) mukaan vehnäpulla on paras kumppani vaaleapaasteisen kahvin kanssa. En halunnut valita

perinteistä kanelipullaa, joten valitsin dallaspullan kehitettäväksi makuparituotteeksi ”Mundolle.”

UTZ –sertifiointi on suurin maailmanlaajuinen sertifiointimerkki kahville, teelle ja kaakaolle. Sertifiointia valvotaan puolueettomasti ja sen tarkoituksena on varmistaa vastuullinen, kestävän kehityksen mukainen viljely sekä ihmisarvojen mukainen kohtelu viljelijöille sekä heidän perheilleen. Sertifiointin avulla viljelijöitä koulutetaan ammattilaisiksi ja heidän työstään maksetaan asianmukaista korvausta. (UTZ –sertifidied 2011.)

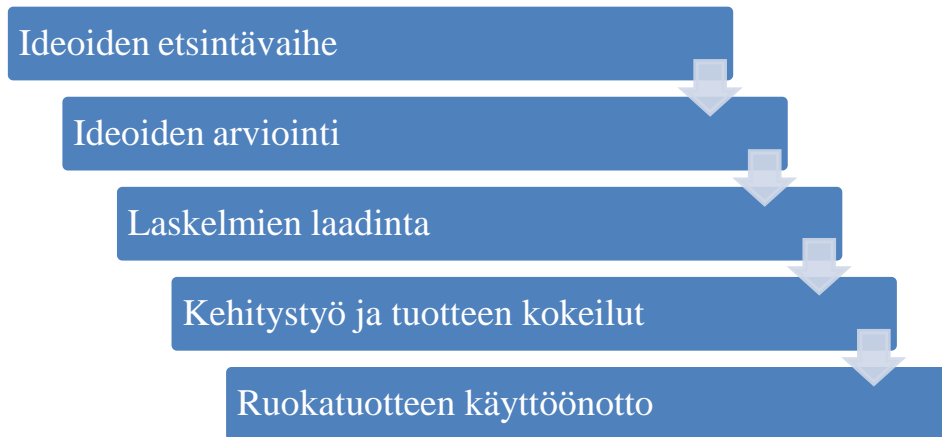
#### **4.9 Tuotekehitysprosessin vaiheet**

Ruokatuotteiden kehitysprosessi on Tampereen ammattiopiston (2011) mukaan viisi vaiheinen prosessi. Ensimmäinen vaihe on ideoiden etsintä. Se voi saada alkunsa esimerkiksi asiakkaiden toiveista, tarpeesta uudelle ruokatuotteelle, henkilökunnan ideoista, lainsäädännön muutoksesta tai tuotantomenetelmien kehittymisestä. Toinen vaihe on ideoiden arviointi. Arvioinnissa tulisi ottaa huomioon ravintolan liike-idea, kohderyhmä ja mihin tarkoitukseen tuote on suunniteltu. Kolmannessa vaiheessa ideoille tehdään katelaskelmat raaka-aine kustannusten pohjalta, sekä lasketaan tuotteen hävikki ruoanvalmistusprosessissa.

Neljännessä vaiheessa ruoan reseptiä testataan kolmesta viiteen kertaan, myös tuotteen kohderyhmän tulisi arvioida tuotetta. Tuotteen lopputuloksen tulisi olla mahdollisimman lähelle suunniteltua lopputulosta. Neljännessä vaiheessa tuotteelle voidaan vielä tehdä tarvittavat korjaukset ja lopuksi resepti suurennetaan oikealle annosmäärälle. Viidennessä vaiheessa tuote otetaan käyttöön. Sitä markkinoidaan halutulle kohderyhmälle, ja tuotteen tulisi tyydyttää valitun asiakasryhmän tarpeet.

(Tampereen ammattiopisto 2011.)

Kaaviossa 1 on esitetty tuotekehitysprosessin vaiheet Tampereen ammattiopiston mukaan.



**KAAVIO 1. Tuotekehitysprosessin vaiheet**  
**(Mukaillen Tampereen ammattiopisto 2011)**

#### **4.10 Vakioinnit ammattikeittiössä**

Reseptien vakioimisella tarkoitetaan tuotekehitysprosessia, jonka tarkoituksena on testata ruoka-ohjeita ammattikeittiölaitteisiin sopivia työmenetelmiä käyttäen. Vakioidussa ruoka-ohjeessa kuvataan tarvittavien raaka-aineiden määrät, käytetyt laitteet ja työmenetelmät täsmällisesti, jotta kaikilla reseptin lukijoilla olisi riittävät tiedot ruoan valmistamiseen. Vakioitujen reseptien käytön hyötyjä on mm. sijaisten perehdyttämisen nopeus, ruoan laadun ja määrän tasaisuus sekä valmistuksen ajoittamisen helppous. (Virtuaaliammattikorkeakoulu 2011.)

Reseptien kehittämisen tavoitteena ei ollut saada täydellisiä kahviotuotereseptejä, vaan kahviteemaviikolle toimiva kokonaisuus erilaisista tuotteista, joita myytäisiin yhdessä alkuperämaakahvien kanssa. Toimeksiantajan tavoitteena oli myös saada reseptejä hyödynnettäväksi Café Mikpolin reseptipankkiin Aromi -tuotannonohjausjärjestelmään. Opinnäytetyön alussa aikataulujen venyminen myös vaikeutti reseptiikan kehittämisprosessia, sillä se lyhensi käytettävissä olevaa aikaa reseptien testaamiseen ja kehitykseen. En aloittanut reseptien kehittämistä riittävän ajoissa ja siksi aikataulut venyivät.

Olen seuraavissa luvuissa esittelyt jokaisen kahviteemaviikolla olleen makuparituotteen kehityskaaren yksi kerrallaan. Reseptien kehitystyön lopuksi kirjasin kaikki kahviteemaviikolla käytettävät reseptit toimeksiantajan pyynnöstä Aromi –tuotannonohjausjärjestelmään. Kaikki kahviteemaviikolla käytetyt reseptit

ovat Aromi –ohjelman reseptitulosteina liitteessä 1. Tilannettani hankaloitti se, etten koskaan ollut tehnyt reseptien kehitystyötä, enkä aluksi tiennyt mitä kaikkia asioita reseptien kehityksessä tulee ottaa huomioon, jotta kehitysprosessi onnistuisi.

Suunnittelin myytävät tuotteet neljälle teemapäivälle alkaen maanantain 11.4.2011 mutasuklaakakusta, päättyen torstain 14.4.2011 dallaspullaan. Perjantaina 15.4.2010 Café Mikpolissa ei tarjottu makuparituotetta ja päivän teemakahvia johtuen Restonomiopiskelijoille pidetystä kahvikoulutuksesta. Toimeksiantajan pyynnöstä suunnittelin makuparituotteet annosmäärältään 40:lle ja viikon lisätuotteet 20:lle tai 30: lle. Lisämyyntituotteina kahviteemaviikon aikana tarjottiin maanantaista tiistaihin ananasmuffineja sekä keskiviikosta perjantaihin nougatkääretorttua.

Valitsin ananasmuffinit kahviteemaviikolla tarjottavaksi lisätuotteeksi, koska arvelin niiden olevan hyvä lisämyyntituote kahviteemaviikolle, ja koska niitä ei ollut kahviteemaviikon aikana makuparituotteena. Kääretortun idea tuli toimeksiantajan edustajalta Tomi Tuoviselta. Tuovinen (2011) kertoi, että kääretortut ovat Café Mikpolissa pidettyjä kahviotuotteita, joita asiakkaat pyytävät. Toimeksiantajan suositus ja oma kiinnostukseni nougatin valmistamiseen sai minut valitsemaan nougatkääretortun kahviteemaviikolle.

### **Maanantain 11.4.2011 Makuparituote, Mutasuklaakakku**

Alkuperäinen ohje yhteen 8 henkilön piirakkaan

200g taloussuklaata
200g margariinia
195g sokeria
220g kananmuna
8g leivinjauhetta
165g vehnä jauhoja

Aloitin mutasuklaakakun testauksen siten, että valmistin ensimmäisellä kokeilukerralla kakun reseptin ohjeen mukaan. Vaahdotin kananmunat ja sokerin kovaksi vaahdoksi, lisäsin vehnä jauhot ja leivinjauheen ja lisäsin lopuksi rasvan

sekoitettuna vesihauteessa sulatettuun tummaan suklaaseen. Kaadoin taikinän leivinpaperilla vuorattuun irtopohjavuokaan ja kypsensin sen uunissa. Ensimmäisellä kokeilukerralla mutasuklaakakusta tuli hieman liian kypsää keskeltä, sillä mutasuklaakakun taikinän tulisi olla keskeltä hieman löysää. Pyysin muutamia opetuskeittiössä paikalla olleita opiskelijoita ensimmäisellä kokeilukerralla maistamaan mutasuklaakakkua ja he toivoivat myös löysyyttä kakun keskelle. Toisella kokeilukerralla kokeilin mutasuklaakakun valmistamista hieman lyhyemmällä valmistusajalla ja tuolloin kakku onnistui paremmin, mutta kakku kuivui hieman liikaa reunoilta.

Kolmannella kokeilukerralla asetin leivinpaperin kakun päälle kypsymisen ajaksi estämään kuivumista sekä lyhensin paistoaikaa. Lopputulos oli onnistunut, joten resepti oli valmis. Ravintola Tallin opetuskeittiössä olevat Metos Self Cooking Center –ammattikeittiöuunit ovat tehokkaampia kuin kotikäytössä olevat uunit, joten pienensin paistolämpötilaa alkuperäisestä reseptistä 50:llä asteella. Mutasuklaakakun lopullinen paistoaika oli 22 minuuttia kuivapaisto –ohjelmalla 150 celsiusasteessa. Ennen kahviteemaviikon alkua suurensin reseptin 40 hengelle, jolloin kokeilin viimeisen kerran reseptin toimivuutta eikä tuolloin ongelmia ilmennyt, näin resepti oli valmis.

### **Tiistain 12.4.2010 Makuparituote, Amerikkalaiset hasselpäkinäkeksit**

Alkuperäinen ohje 50: lle keksille

500g voita
500g sokeria
500g fariinisokeria
4 munaa
2tl vanilliinisokeria
2tl ruokasoodaa
2tl leivinjauhetta
1tl suolaa
1kg vehnäjauhoja
500g hienonnettuja kaurahiutaleita
400 g pähkinärouhetta

1 kg suklaata (eri lajeja)
----------------------------

Aloitin amerikkalaisten pähkinäkeksien kokeilun valmistamalla keksit alkuperäisen reseptin ohjeen mukaan. Vaahdotin aluksi juoksevan margariinivalmisteen fariinisokerin ja hienosokerin kanssa, jonka jälkeen lisäsin yksitellen kananmunat sokerivaahtoon. Lisäsin lopuksi taikinaan vehnä jauhot, joihin olin sekoittanut kaurahiutaleet, hasselpähkinärouheen, soodan, leivin jauheen ja vaniliinisokerin. Jätin jo ensimmäisellä kerralla pysyvästi reseptistä suklaan pois.

Ensimmäisellä kokeilukerralla taikinan rakenne oli liian löysä, mikä teki taikinan käsittelemisestä todella hankalaa. Keksien paisto-aika oli liian pitkä ja paistolämpötila oli liian korkea, minkä vuoksi keksit paloivat ja halkeilivat pinnalta. Pähkinän maku ei tullut esiin lainkaan keksien palamisen ja kuivumisen takia. Alkuperäisessä ohjeessa oli hienonnettua kaurarouhetta, jonka vaihdoin jo ensimmäisellä kokeilukerralla kaurahiutaleiksi, koska hienonnettua kaurahiutaleita ei ollut saatavilla.

Toisella kokeilukerralla vaihdoin juoksevan margariinivalmisteen voihiin, lisäsin hieman vehnä jauhoja ja pidin taikinaa kylmiössä 15 minuuttia ennen taikinan vaivaamista. Nämä korjaukset paransivat taikinan käsiteltävyyttä sekä keksilevyn kaulitsemista, mutta paistaessa keksit eivät kohonneet kunnolla ja paloivat.

Kolmannella kokeilukerralla tavoitteena oli saada kekseistä hieman kosteita keskeltä ja väriltään kullanruskeita. Keksitaikinan rakenne oli onnistunut ja kaulitseminen helpottui edellisen kokeilukerran korjaustoimenpiteiden vuoksi, mutta paistoaikaa täytyi korjata edelleen. Lisäsin kekseihin kolmannella kokeilukerralla kohotusainetta jotta kohoaminen onnistuisi paremmin. Maistatin keksejä sekä Café Mikpolin ravintola-assistentilla Henna Liukkosella että Ravintola Tallin ravintolapäälliköllä Merja Höltällä ja molemmat toivoivat kuohkeutta keksien rakenteeseen sekä lyhyempää paistoaikaa. Maussa ei heidän mukaansa ollut korjattavaa.

Neljännellä kokeilukerralla valmistin keksit edellisten kokeilukertojen tapaan, mutta lyhensin paistoaikaa. Neljännellä kokeilukerralla olin täysin tyytyväinen tuotteeseen. Keksit olivat pinnaltaan kullanruskeita, isoja sekä tasaisesti kohonneita. Valmista

tuotetta maistaessa pähkinän maku tuli sopivasti esiin. Valmiit Amerikkalaiset hasselpähkinäkeksit ovat kuvassa 5.



**KUVA 5. Amerikkalaiset hasselpähkinäkeksit (Suhonen 2011)**

### **Keskiviikon 13.4.2010 Makuparituote, Edenin omenapiirakka**

Alkuperäinen ohje yhdelle 12 henkilön piirakalle

<b>Pohja:</b>	<b>Pintakerros:</b>
290g vehnä jauhoja	600 g omenoita
131g sokeria	3 g kanelia
2g leivinjauhetta	23 g fariinisokeria
2g soodaa	30 mantelilastuja
2 g vanilliinisokeria	100g taikinamuruseosta
1 g inkivääriä	
130g margariinia	
120g kananmunaa	
200g kermaviiliä	

Aloitin piirakan valmistamisen kuorimalla ja lohkomalla omenat. Sekoitin kuivat aineet keskenään ja lisäsin juoksevan leivontamargariinin vehnä jauhoseokseen. Otin taikinaa hieman talteen piirakan päälle tulevaa murukerrosta varten, ja sekoitin kananmunat ja kermaviilin seokseen. Lopuksi kaadoin taikinan voideltuun irtopohjavuokaan, lisäsin omenalohkot, taikinamuruseoksen, mantelilastut ja kanelisokerin. Ensimmäisellä kokeilukerralla omenapiirakka oli täysin epäonnistunut. Kypsensin piirakan pienessä irtopohjavuo'assa, jonka vuoksi taikina ei kypsynyt keskeltä. Sen lisäksi pitkä paistoaika sai kakun reunat kuivumaan.

Toisella kokeilukerralla valmistin piirakan edellisen kokeilukerran tapaan, mutta vaihdoin irtopohjavuolan isompaan lasivuokaan. Valmis piirakka onnistui jo toisella kokeilukerralla niin hyvin, etten kokenut tarpeelliseksi tehdä reseptiin korjauksia tai muita muutoksia.

### **Torstain 14.4.2010 Makuparituote, Dallaspulla**

Alkuperäinen ohje noin 25: lle pullalle

<b>Pullat:</b>	<b>Täyte:</b>
255g maitoa	50 g voita
25 g hiivaa	60 g muna
100g sokeria	120g maitorahkaa
2g suolaa	45g sokeria
60g muna	5g vaniljasokeria
8g vaniliinisokeria	50g vaniljakreemijauhetta
8g kaardemummaa	
100g voita tai margariinia	

Aloitin dallaspullien kokeilun valmistamalla edellisten reseptikokeilujen tapaan pullat samoin kuten alkuperäisessä reseptissä. Liuotin hiivan lämmitettyyn maitoon, lisäsin seokseen sokerin, vaniljasokerin, kananmunat, kardemumman ja suolan. Lopuksi sekoitin vehnäjauhot maitosokeriseokseen ja lisäsin joukkoon sulatetun margariinin. Valmistin dallaspullien täytteen margariinista, sokerista, kananmunista, vaniljakreemistä ja maitorahkasta.

Ensimmäisellä kokeilukerralla taikina oli todella sitkeää ja sen käsiteltävyys oli huono. Lisäksi unohdin pullat uuniin, paistolämpötila oli liian korkea ja tein pullista liian isoja minkä vuoksi ne kohotessaan kiinnittyivät toisiinsa. Maku ei myöskään ollut kohdallaan, kaardemummaa oli liian vähän ja täyte oli liian löysää, minkä vuoksi täytettä valui pullasta ulos. Tavaratilauksesta huolimatta kuormasta puuttui vaniljakreemijauhe, joten en voinut laittaa sitä täytteeseen.



Toisella kokeilukerralla valmistin ohjeen samoin kuin ensimmäisellä, mutta lisäsin kaardemummaa taikinaan, vaniljakreemijauheen pullien täyteeseen, ja vähensin pullien kypsentämislämpötilaa. Pullien maku ja rakenne olivat huomattavasti paremmat näiden parannuksien myötä, joten en kokenut tarpeelliseksi muokata reseptiä enempää. Dallaspullat ovat kuvassa 6.



**KUVA 6. Dallaspullat (Suhonen 2011)**

### **Ananasmuffinit, Lisämyyntituote 1**

Alkuperäinen ohje noin 40: lle muffinille

300 g leivontamargariinia
2 ½ dl sokeri
5 kananmunaa
2 ½ dl vehnä jauhoja
2 ½ dl perunajauhoja
3 tl vaniliinisokeria
3 tl leivinjauhetta
227 g ananasmurskaa

Ananasmuffineja tarjottiin asiakkaille lisämyyntituotteina maanantaista 11.4.2011, tiistaihin 12.4.2011. Lisämyyntituotteiden tarkoituksena oli tarjota kaikille asiakkaille erilaisia kahviotuotteita päivän makuparituotteiden lisäksi. Vaikka tavoitteena oli lisätä Café Mikpolin myyntiä, tiesin myös, etteivät kaikki asiakkaat tulisi ostamaan makuparituotteita. Halusin lisämyyntituotteilla ottaa kaikki mahdolliset asiakkaat

huomioon. Toimeksiantajan edustajan Tomi Tuovisen mielestä pieni makea leivonnainen oli paras vaihtoehto, ja siksi valitsin ananasmuffinit lisämyyntituotteeksi.

Aloitin ananasmuffinien kokeilun valmistamalla ohjeen samoin kuin alkuperäisessä reseptissä. Vaahdotin rasvan sekä sokerin yleiskoneessa vaahdoksi, sekoitin kuivat aineet keskenään ja lopuksi lisäsin rasvasokeriseokseen jauhot ja ananasmurskan. Lopuksi pursotin taikinan paperisiin muffinivuokiin. Paistoin muffinit kuivapaisto-ohjelmalla 150 asteessa. Ensimmäisellä kokeilukerralla en ollut tyytyväinen muffinien rakenteeseen. Muffinit jäivät hieman raaiksi keskeltä, joten halusin korjata paistolämpötilaa.

Toisella kokeilukerralla valmistin muffinit samoin kuin ensimmäisellä kokeilukerralla, mutta nostin paistolämpötilaa 25 asteella. Muffinit onnistuivat tämän korjaustoimenpiteen vuoksi paljon paremmin ja sokeri karamellisoitui kauniisti muffinin pinnalle.

### **Nougatkääretorttu, Lisämyyntituote 2**

Alkuperäinen ohje yhdelle 12 henkilön kääretortulle

<b>Pohja:</b>	<b>Nougat:</b>	<b>Täyte:</b>
234g munia	30 g mantelirouhetta	200g vispikermää
115g sokeria	80 g sokeria	250g rahkaa
41g vehnä jauhoja		100g
41g perunajauhoja		kinuskikastiketta
5 g leivinjauhetta		

Nougatkääretorttua tarjottiin asiakkaille kahvilassa keskiviikosta 13.4.2011 perjantaihin 15.4.2011. Valitsin nougatkääretortun kahviteemaviikon toiseksi lisämyyntituotteeksi, koska en ollut koskaan valmistanut itse nougattia ja kiinnostuin ohjeen toimivuudesta. Nougatkääretorttu koostui pohjataikinasta, jonka päälle levitettiin kinuskikerma ja lopuksi hiennonnettu nougat. Valmis tuote rullattiin ja leikkattiin paloiksi.



**KUVA 7. Nougatkääretorttu (Suhonen 2011)**

Aloitin kääretortun valmistamisen vaahdottamalla sokerin ja kananmunat vaahdoksi pienessä yleiskoneessa. Sitten lisäsin kuivat aineet vaahtoon siivilän läpi. Levitin taikinan tasaiseksi levyksi leivinpaperin päälle uunipeltiin ja kypsensin uunissa 175 asteessa 6 minuuttia. Kumosin pohjan lämpimänä sokeroidulle leivinpaperille. Kääretortun pohjataikinassa ei ollut korjattavaa, joten en tehnyt siihen muutoksia. Valmistin kinuskikerman vaahdottamalla vispikermaa yleiskoneessa, lisäämällä rahkan kermaan ja lopuksi kinuskikastikkeen.

Valmistin nougatin kuumentamalla hienoa sokeria pannulla induktioliedellä. Kun sokeri oli sulannut, lisäsin mantelilastut sokerin joukkoon. Levitin nougatin lämpimänä tasaiseksi kerrokseksi kylmälle uunivuoalle ja annoin sen jäähtyä ennen hienontamista. Ensimmäisellä kokeilukerralla nougat ei onnistunut. Mantelilastut ja sokeri paloivat pahoin induktiolieden ollessa liian kovalla voimakkuudella. Nougatissa maistui ainoastaan palanut sokeri, joten toisella kokeilukerralla alensin sokerin kuumentamisen jälkeen lämpötilaa. Toisella kokeilukerralla valmistin ainoastaan nougatin, ja lämpötilan alentamisen takia seos ei palanut. Nougatkääretorttu oli valmis.

#### **4.11 Katelaskelmat ja kannattavuus kahviteemaviikon tuotteista**

Ravintolapalvelujen hinnoittelu perustuu eri tekijöihin, joita yrityksen johto pohtii hinnoittelupäätöksiä tehdessään. Hinnoitteluun vaikuttavat yrityksen kilpailijoiden hinnat, yrityksen sijainti, maine sekä liike-idea. Hinnoittelussa on aina otettava huomioon palvelujen tuottamisesta aiheutuneet kustannukset, joiden kulut tulisi saadaulla myyntituotoilla pystyä kattamaan. Siksi ravintolan tuotteiden hinnoittelun pohjana toimivat raaka-ainekustannukset sekä myyntikatetavoite. Myyntikatteella

ravintolan on huolehdittava kaikista mahdollisista kuluista mitä liiketoiminnan ylläpitämisestä tulee. Kuten henkilöstön palkoista, liiketilan vuokrasta sähkölaskuista ja veloista. Jos näiden kulujen jälkeen ravintolan tulos on positiivinen, ravintola on tehnyt voittoa. (Vuorenmaa & Peltola 2009.)

Myyntikatteella tarkoitetaan ravintolalle sen myymistä tuotteista jäävää rahasummaa, joista raaka-ainekustannukset on vähennetty. Myyntikate lasketaan aina hinnoista joista on vähennetty arvonlisävero. Asiakkaan maksamaan tuotteen hintaan lisätään aina arvonlisävero. (Vuorenmaa & Peltola 2009.)

Kahviteemaviikon tuotteiden katetavoiteprosentiksi on asetettu 75 %. Sadasta prosentista vähennetään 75 %, ja siksi jakotekijänä on 25. Olen laskenut myyntikatteen kahviteemaviikon tuotteille alla olevalla kaavalla:

(Vuorenmaa & Peltola 2009).

1. Selvitetään raaka-aine kustannukset jaetaan luku 25 :llä ja kerrotaan sadalla

$$\frac{\text{Veroton raaka-ainehinta} \times 100}{25}$$

25

2. Saatu luku jaetaan sadalla, jotta saadaan yhden prosentin määrä euroina

3. Lisätään arvonlisävero 13 % lopulliseen myyntihintaan, joten luku kerrotaan 113: sta.

Arvonlisävero on tuotteen hintaan lisätty välillinen vero. Arvonlisävero sisältyy kaikkien tuotteiden hintoihin. Arvonlisävero sisältyy myös ravintolan ostaman alkoholin ja raaka-aineiden hintaan. Ostostaan maksaman arvonlisäveron ravintola saa vähentää myyneistään kertyneestä arvonlisäverosta. Arvonlisävero lasketaan prosentteina tuotteen verottomasta myyntihinnasta. (Vuorenmaa & Peltola 2009.)

Ravintola ja ateriapalvelujen yleinen verokanta laski 22 prosentista 13 prosenttiin 1.7.2010, joten siksi olen laskenut tuotteiden myyntihintoihin kolmentoista prosentin arvonlisäveron. (Verohallinto 2011).

Kahviteemaviikon tuotteiden hinnoittelua koskevassa kokouksessa emme käyttäneet raaka-aineiden hintoja pohjana tuotteiden hintoja päätettäessä. Toimeksiantajan pyynnöstä tuotteet hinnoiteltiin Café Mikpolin hintojen mukaisesti, jotta asiakkaat ostaisivat kahviteemaviikolla myytäviä tuotteita. Joissakin tuotteiden hinnoissa katetavoite toimeksiantajan päättämässä hinnoissa on kuitenkin tavoitettu. Kaikkia kahviteemaviikon alkuperämaakahveja myytiin opiskelijahinnalla (0,80 €/kahvi) ja normaalihinnalla (1,20 €/kahvi). Kahvin ja leivonnaisen yhdistelmän hinta vaihteli, sillä niihin räätälöitiin opiskelijahinta ja normaalihinta.

Olen laskenut taulukkoon 2 kaikille kahviteemaviikolla myytävillä leivonnaisille annoshinnat Aromi –tuotannonohjausjärjestelmästä otettujen raaka-aine kustannuslaskelmien avulla. Pyöristetty hinta –sarakeessa näkyy laskelmieni tulos arvonlisäveroineen, jonka viereisessä sarakeessa on toimeksiantajan hinta. Yhdistelmän hinta –sarakeessa näkyvät makuparituotteiden hinnat, joihin kuuluivat sekä leivonnainen että kahvi.

## TAULUKKO 2. Kahviteemaviikon tuotteiden raaka-ainekustannukset & hinnat

<b>Tuote</b>	<b>Verotto- mat raaka- ainekustan- nukset annoksesta</b>	<b>Raaka- ainekustannu- kset kerrottuna myyntikate- tavoitteella (75 %) sisältäen alv. 13 %</b>	<b>Pyöriste ty hinta</b>	<b>Kahvite emaviik- on hinta</b>	<b>Yhdistelmä n hinta</b>
Muta- suklaaka- kku	0,26	1,1752	1,20 €	2,20€ 2,30€	3,0€ 3,50€
Hassel- pähkinäk- eksit	0,071	0,32	0,40 €	0,80€ kaikille	1,6€ 2,0€

Omenapi irakka	0,72	3,2544	3,25 €	1,70€ 1,80€	2,50€ 3,0€
Dallas- pulla	0,112	0,506	0,50 €	0,80€ 1,00 €	1,60€ 2,0€
Ananas- muffinit	0,046	0,207	0,25 €	0,80€ 1,20€	yksittäin myytävä
Nougat- kääretort- tu	0,216	0,976	1,0 €	1,20€ 1,50€	yksittäin myytävä

## 5 KAHVITEEMAVIIKON TOTEUTTAMINEN CAFÉ MIKPOLISSA

Tein kahviteemaviikkoa edeltävällä viikolla viimeiset valmistelut ennen toteutusta. Tulostin tarvittavat paperit, taittelin kahviteemaviikon viikkokuvailukortit sekä tein palautelaatikon kilpailu- sekä palautelomakkeille. Siirsin myös Ravintola Tallin tavaravarastosta tarvittavat pöytäliinat, servetit ja sisustustavarat kahvilaan. Huomasin toteutusta edeltävällä viikolla että kahviteemaviikon tilauslistasta puuttui suodatinlaitteisiin sopivat suodatinpaperit, joten kävin hakemassa niitä noutotukusta.

Kävin Café Mikpolin ravintola-assistentin Tomi Tuovisen kanssa läpi kahviteemaviikon aikataulun, päivän teemakahvit ja makuparituotteet sekä täsmensimme lopullista kahviteemaviikon aikataulua. Olin päivittäin paikalla kahvilassa n. 9.00-14.30 vastailemassa asiakkaiden kysymyksiin, ohjeistamassa opiskelijoita, työskentelemässä kassalla ja neuvomassa asiakkaita kahvin valinnassa asiakaslinjaston lähetyksillä. Toteutuspäivän jälkeen menin opetuskeittiöön valmistamaan seuraavan päivän myytävät kahviotuotteet.

Pyrin myymään asiakkaille aktiivisesti päivän alkuperämaakahvia ja makuparituotetta, mutta en tosin pystynyt vaikuttamaan jokaisen asiakkaan kahvin valintaan, koska työskentelin paljon Café Mikpolin kassalla toteutusviikon aikana. Pyysin usein asiakkaita rahastustilanteessa antamaan palautetta kahviteemaviikosta sekä

osallistumaan kahvitietokilpailuun. Asetin tekemäni kahviesitteen pöytiin, jotta asiakkaat saisivat vihjeitä esitteestä kahvitietouskilpailulomakkeessa oleviin kysymyksiin. Kahvitietokilpailulomakkeessa oli kysymyksiä liittyen kahvin ominaisuuksiin, valmistamiseen ja viljelyyn. Kahvitietouskilpailulomake on liitteessä 6.

Viikon päätteeksi perjantaina 15.4.2011 olin kahvilassa 10.00 asti, jonka jälkeen menin valmistelemaan kokoustilaa kahvikoulutusta varten. Perjantaina kahvilassa ei ollut teemakahvia ja makuparituotetta, johtuen kahvikoulutuksesta Tallin vintillä. Sovimme etukäteen toimeksiantajan edustajan Tomi Tuovisen kanssa, että laitamme ”Mundon” perjantaina myytäväksi kahviksi sekä molempia lisämyyntituotteita.

### **5.1 ”Mitä kaikkea et tiennytkään kahvista” – luento kahvilassa**

Suunnittelin kahviteemaviikon alkuun tiistaille 12.4.2011 kello 13.00 luennon kahvista ja tutkimustuloksista liittyen kahvin terveysvaikutuksiin. Luennon kesto olisi ollut n. 15 minuuttia. Valitettavasti kahvilassa ei ollut kyseiseen aikaan kuulijoita luennolle, joten luento jäi toteuttamatta.

Luennon aluksi olisin toivottanut kuulijat tervetulleeksi ja esitellyt itseni. Olisin aloittanut luennon kertomalla hieman kahviteemaviikon sisällöstä. Sen jälkeen olisin perehdyttänyt kuulijat kahvikasviin, suurimpiin tuottajamaihin ja kahvilaatuihin. Sitten olisin kertonut kahvin eri valmistustavoista ja mitkä paahtoasteet ja maut sopivat millekin menetelmälle. Olisin päättänyt luennon kertomalla kahvin ominaisuuksista, nykyisistä juontisuosituksista ja siitä mitä kaikkia aineita kahvi sisältää. Lopuksi olisin kertonut tutkimustuloksia liittyen kahvin sairauksia ehkäiseviin ominaisuuksiin, ja pyytänyt kaikkia nauttimaan Café Mikpolin leivonnaisista sekä kahvista.

Halusin pitää luennon sisällön mahdollisimman asiapitoisena, jotta kuulijat varmasti oppisivat kahvista jotain uutta. Ammattilaiskouluttaja Emmi Hämäläisen suosituksesta käytin terveysvaikutusosion tietopohjana Suomen paahtimoyhdistyksen kahvi. net – internetsivuston terveys –osiota. Käytin eri kahvitutkimuksien pääkohtia luennon pohjamateriaalina. Valitettavasti en päässyt internetsivustolta lukemaan kokonaisia tutkimuksia, mistä olisi ollut apua tutkimustuloksista kerrottaessa. Tutkimuksien

lukemiseen olisi tarvittu eri internetsivustolle tunnukset, joita vain terveysalan ammattilaisille annetaan paahtimoyhdistyksen kautta.

## **5.2 Café Au Lait – kahvinvalmistusnäytös**

Kun aloitin kahviteemaviikon suunnittelun loppuvuodesta 2010, suunnittelukokouksissa toimeksiantaja ehdotti jonkin toiminnallisen esityksen tai tapahtuman järjestämistä kahvilassa, mihin asiakkaat voisivat osallistua. Aluksi mietimme kilpailua, jossa asiakkaat olisivat voineet keksiä oman kahviuoman ja valmistaa se käyttäen apuna annettuja työvälineitä.

Idea kuitenkin hylättiin järjestämisen vaikeuden vuoksi, ja tiesimme, että olisi haaste saada asiakkaat esiintymään kahvilassa. Kahviteemaviikon kokonaiskulut olisivat kilpailun järjestämisen myötä lisääntyneet, sillä olisimme tarvinneet makusiirappeja, mausteita sekä erikoiskahvien valmistuslaitetta kilpailun toteuttamiseen. Café Mikpolissa ei ole erikoiskahvien valmistukseen tarvittavaa laitteistoa, joten idea jäi toteuttamatta. Tämän idean hylkäyksen jälkeen keskustelimme kokouksissa, miten erilaisia kahvin valmistustapoja voisi tuoda asiakkaille näkyvimmän esiin. Kyseisestä ideasta syntyi ajatus toteuttaa kahvinvalmistusnäytös, jonka päätteeksi jokainen asiakas saisi maistiaisannoksen valmistetusta kahviuomasta.

Olimme yhtä mieltä sekä toimeksiantajan että yhteistyökumppanin kanssa, että paras vaihtoehto näytöksen tekemiseen olisi café au lait valmistus pressopannulla. Pressopannulla tarkoitetaan lasista valmistettua kahvipannua, jossa on kansi ja mäntä. Kyseisen kahviuoman valmistus ei vaatinut erikoislaitteistoa tai lisätarvikkeita, joita kilpailun järjestäminen olisi vaatinut. Näytöksen toteuttaminen vaati ainoastaan pressopannun, kuumaa vettä ja kuumaa maitoa sekä kertakäyttömukit mitä Café Mikpolin varastosta oli. Toimeksiantaja halusi pitää kahvinvalmistusnäytöksen lounaan yhteydessä, koska lounasaika keskipäivällä on kahvilassa asiakasmäärältään kiireisintä.

Café au lait eli ranskalainen maitokahvi on vahvasta tummapaahmoisesta kahvista valmistettu kahviuoma, jossa on puolet kuumaa kahvia ja puolet kuumaa maitoa. Café au lait valmistetaan käyttäen pressopannua tai suodatinlaitetta. Käytin



kahviuoman valmistuksessa yhteistyökumppanin suosittelemaa tummapaahtoista ”Paulig parisien” kahvia. (Paulig 2011 c.)

Toteutin näytöksen kahvilassa olevalla sivupöydällä, jonka olin toteutusta edeltävällä viikolla valmistellut. Pöydällä oli yhteistyökumppanin omia esitteitä, kilpailu- ja palautelomakkeet, tekemäni kahviesite, palautelaatikko ja pressopannuja. Sivupöytä on kuvassa 8.



**KUVA 8. Sivupöytä (Suhonen 2011)**

Ennen näytöksen alkamista toivotin asiakkaat tervetulleeksi kahviteemaviikolle ja kerroin heille valmistavani pressopannulla café au lait. Opastin samalla asiakkaita pressopannun käyttöön. Valmistin kahvin siten, että kaadoin aluksi pressopannun täyteen kuumaa vettä, jotta pannu lämpenisi. Noin kolmen minuutin odotuksen jälkeen kaadoin veden pois ja annostelin kahvin pressopannun pohjalle ja kaadoin kuumaa veden kahvin päälle. Sekoitin kahvia ruokalusikalla ennen männän laittamista lasipannun päälle. Annoin kahvin hautua muutaman minuutin, minkä jälkeen painoin hitaasti männän lasipannun pohjaan.

Tämän jälkeen annostelin kahvin kertakäyttömukien pohjalle ja kaadoin kuumaa maidon kahvin päälle. Viimeisenä kiitin asiakkaita heidän mielenkiinnostaan ja kysyin, oliko heillä kysyttävää näytöksestä tai kahvinvalmistuksesta. Lopuksi kehoitin asiakkaita tulemaan rohkeasti maistamaan Café au lait -annoksia sekä antamaan palautetta kahviteemaviikosta ja osallistumaan kahvitetokilpailuun.

### 5.3 Kahvilan sisustuselementit

Kahviteemaviikon suunnitteluvaiheessa tein päätöksen tuoda kahvilan arkisisustukseen muutoksia. Tavoitteenani oli saada kaikki asiakkaat huomaamaan kahviteeman heti kahvilan sisälle tultaessa. Kaikki asiakaspöydät koristeltiin valkoisilla pöytäliinoilla, jotta kahvilan ilme olisi teemaan sopiva ja juhlavampi verrattuna arkeen. Valkoisen pöytäliinan päälle laitettiin vaalearuskea servetti, jonka päälle koristepöytäasetelma laitettiin.



**KUVA 9. Viikkokuvailukortti ja kahviesite (Suhonen 2011)**



**KUVA 10. Espresso kuppi ja kahviesite (Suhonen 2011)**

Sisustin puolet asiakaspöydistä asetelmalla, jossa oli pystyyn taiteltu kolmion muotoinen viikkokuvailukortti sekä kahviesite aseteltuna viikkokuvailukortin alle. Tämä asetelma on kuvassa 9. Viikkokuvailukortti sisälsi jokaisen teemapäivän myytävät tuotteet hintoineen sekä kahviteemaviikon viikko-ohjelman. Muihin pöytiin asettelin pienen espressokupin, jonka sisällä oli koristeena kahvipapuja sekä kahviesite. Tämä asetelma on kuvassa 10. Asettelin kahvilan vitriinin päälle alkuperämaakahvipaketteja, ja asiakaslinjastolla olevien suodatinlaitteiden alle laitettiin kahvisävyihin sopiva kultainen kaitaliina.

#### **5.4 Opiskelijoiden ohjeistus kahviteemaviikon aikana**

Ennen kahviteemaviikon alkua kirjoitin Café Mikpolissa työskenteleville opiskelijaharjoittelijoille erillisen ohjeistuksen kahviteemaviikon myyntiin. Kahviteemaviikon ajan Café Mikpolissa työskenteli yksi esimiestyöharjoittelija ja yksi ensimmäisen opintovuoden Restonomiopiskelija. Opiskelijaharjoittelijoiden vähyden vuoksi en kokenut tarpeelliseksi pitää opiskelijoille erillistä kokousta ennen toteutusviikkoa.

Koska olin kahvilassa paikalla koko teemaviikon ajan, tiesin voivani parhaiten ohjeistaa opiskelijoita myyntitilanteessa. Halusin varmistua, että opiskelijat ovat tietoisia tuotteiden hinnoista ja oikeista kassapainikkeista rahastamistilanteessa, jotta virherahastuksilta vältyttäisiin sekä myyntiraportit kahviteemaviikolta täsmäisivät. Kirjoitin ohjeistukseen kahviteemaviikon lisämyyntituotteet, makuparituotteet ja myytävät kahvit hintoineen sekä toiminnallisten osuuksien kellonajat. Opiskelijoiden ohjeistuspaperi on liitteessä 3.

#### **5.5 Restonomiopiskelijoiden kahvikoulutuksen toteutus Ravintola Tallissa**

Kahvikoulutusiltapäivä toteutettiin perjantaina 15.4.2011 kello 13.00–15.00 Ravintola Tallin Vintillä ja opetuskeittiössä. Ennakko-ilmoittautuneita oli 11, vaikka paikkoja koulutuksessa olisi ollut 30:lle. Koulutuksessa oli paikalla enimmäkseen ensimmäisen opintovuoden opiskelijoita, mutta myös Café Mikpolin esimiestyöharjoittelija, Café

Mikpolin ravintolatyöntekijä, opinnäytetyöni työelämä-ohjaaja Tomi Tuovinen sekä ohjaava opettajani Tiina Tuovinen.

Perjantai-aamuna 15.4.2011 olin Mikpoli Caféssa kello 10.00 asti, jolloin arvoitin kahvitietokilpailun voittajat. Voittajat saivat palkinnoksi ”Papua New Guinea” alkuperämaakahvia, ”Columbia” alkuperämaakahvia, ”Kahvi kulje kanssani” Paulig-Instituutin juhlavuosikirjan sekä oman pressopannun. Voittajien arvonnin jälkeen siirryin Ravintola Tallin vinttiin tarkistamaan dataprojektorin ja tietokoneen toimivuuden sekä laittamaan koulutettaville yhteistyöyrityksen esitteet valmiiksi ennen ammattilaiskouluttaja Emmi Hämäläisen saapumista. Olin sopinut etukäteen Ravintola Tallin ravintolapäällikön kanssa, että yksi ravintolasalin opiskelijaharjoittelijoista käy kattamassa tilaan kahvikupit ennen koulutuksen alkamista.

Ammattilaiskouluttaja Emmi Hämäläisen saapuessa esittelin hänelle aluksi Ravintola Tallin henkilökunnan, jonka jälkeen näytin hänelle Mikpoli Caféen. Esittelyjen jälkeen kävimme Vintissä koulutuksen lopullisen rakenteen läpi. Suunnitteluvaiheessa keskustelimme useasti siitä, miten voisimme toteuttaa koulutuksen vuoropuheluna siten, että molemmat toimimme kouluttajina. Ammattilaiskouluttaja Emmi Hämäläisen rooli koulutuksen suunnittelussa sekä toteutuksessa oli tuoda kahviammattilaisen näkökulmaa koulutuksen sisältöön, sekä antaa arvokasta konsultaatiota toteutukseen liittyvissä kysymyksissä. Tarvitsin useasti ammattilaiskouluttaja Emmi Hämäläisen apua koulutuksen ja kahviteemaviikon suunnittelussa johtuen omasta kokemattomuudestani kahviasioidissa.

Ammattilaiskouluttaja Emmi Hämäläinen aloitti koulutuksen perehdyttämällä koulutettavat kahvikasviin, kahvin viljelyyn ja siihen kuinka kahvi päättyy Suomeen. Jatkoisin koulutusta luennoimalla opiskelijoille hyvän kahvin valmistuksen edellytyksistä ja siitä mitkä asiat vaikuttavat kahvin laatuun. Kerroin myös opiskelijoille, miten kahvinvalmistuslaitteen puhtaus ja erilaiset valmistustavat vaikuttavat kahvin makuun. Oman osuuteni päättymisen jälkeen opiskelijat jäivät Vinttiin opiskelemaan erikoiskahvien valmistusta videoiden avulla, ja menin itse sillä aikaa valmistelemaan kahvinmaistamista opetuskeittiöön.

Kahvimaiston tarkoituksena oli saada opiskelijat tietoisiksi kahvilajien ja kahvisekoitusten makueroista. Halusimme myös koulutuksen teoriapainotteisuuden vuoksi sisällyttää jotain käytännöllistä koulutukseen, koska Ravintola Tallissa ja kahvilassa ei ollut käytettävissä asianmukaista kahvilaitteistoa erikoiskahvien valmistukseen. Kahvimaistossa opiskelijoilla oli maistettavanaan kolme erilaista perinteistä kahvia; ”Juhla-mokka”, ”Presidentti tumma paahto” ja ”Presidentti”. Sekä kolme erilaista alkuperämaakahvia; ”Brazil”, ”Columbia” ja ”Kenya”. Opiskelijoiden tehtävänä oli aistinvaraisen arvioinnin avulla arvioida, mitä kahvia oli missäkin kupissa. Valmistin maistettavat kahvit suodattamattomana siten, että jokaiseen maistokuppiin tuli mitallinen kahvia ja kuumaa vettä.

Kahvimaiston jälkeen siirryimme takaisin Vinttiin opiskelijoiden kanssa ja kävimme läpi maistokuppien oikeat järjestykset. Lopuksi ammattilaiskouluttaja Emmi Hämäläinen kertoi uusimpia tutkimustuloksia kahvin terveysvaikutuksista ja pyysin osallistujia antamaan tyhjälle paperille vapaamuotoista palautetta koulutuksesta.

Koulutuksen päätyttyä keräsin palautteet opiskelijoilta ja keskustelimme yhdessä kouluttajan kanssa koulutuksen onnistumisesta kokonaisuudessaan.

## **5.6 Palautekyselyiden tulokset**

Keräsin koko kahviteemaviikon ajan palautetta Café Mikpolin asiakkailta. Tarkoitukseni oli selvittää, kuinka hyvin kahviteemaviikon markkioinnissa onnistuttiin, mitä tuotteita asiakkaat olivat ostaneet, huomasivatko asiakkaat kahviteeman mukaista sisustusta ja mitä muuta asiakkaat olisivat kahviteemaviikon sisältöön toivoneet. Asiakkaiden palautelomake on liitteessä 8.

Kahviteemaviikon yhteydessä järjestetystä kahvikoulutuksesta kerättiin osallistujilta vapaamuotoista palautetta kirjallisesti koulutuksen jälkeen. Halusin tietää miten, kahvikoulutus kokonaisuudessaan onnistui, mitä kehittämiskohteita koulutukseen rakenteeseen osallistujat olisivat kaivanneet, ja kokivatko osallistujat oppineensa hyödyllistä tietoa kahvista.

### 5.6.1 Café Mikpolin asiakaspalautteiden tulokset

Kahviteemaviikon palauteita kertyi asiakkailta kokonaisuudessaan 20 kappaletta viikon ajalta. Valitettavasti minun ei ollut mahdollista pitää kahviteemaviikon jokaisesta asiakkaasta kirjaa, joten en siksi kykene suhteuttamaan kokonaisasiakasmäärään kahviteemaviikolta annettuja palautteita.

Ensimmäisenä kysymyksenä oli, mistä asiakas oli saanut tiedon kahviteemaviikon toteutuksesta. Yli puolet asiakkaista oli saanut tietää toteutuksesta joko henkilöstön intranetista Staffista, tai opiskelijoiden intranetista Studentista. Ainoastaan viisi vastaajaa mainitsi saaneensa tiedon toteutuksesta jostain muualta. Nämä vastaajat olivat saaneet tiedon töistä, sattuneet huomaamaan kahviteemaviikon kahvilaan saapuessa tai kuulleet toteutuksesta Café Mikpolin henkilökunnalta. Markkinointikanavien valinta palveli tuloksien perusteella hyvin kohde-segmentin tavoittamista. Harmikseni kukaan ei vastannut saaneensa tietoa kahviteemaviikon mainosjulistesta.

Toinen kysymys liittyi tuotteeseen, jonka asiakas oli ostanut kahvilasta. Osa asiakkaista ympyröi useamman vastausvaihtoehdon. Kuusi vastaajaa kertoi ostaneensa päivän teemakahvia, kolme vastaajaa osti teemakahvin ja suositustuotteen, yksi asiakas osti virvokkeen ja kuusi asiakasta kertoi ostaneensa lounasta. Kolme asiakasta ei ostanut mitään ja yksi asiakas osti sämpylän ja veden. Mielestäni suositustuotteiden myynnissä onnistuttiin, koska vastauksien perusteella niitä ostettiin eniten.

Kolmantena kysymyksenä oli sisustuksen onnistuminen. Suurin osa asiakkaista vastasi sisustuksen vastaavan teemaa hyvin. Ainoastaan yksi vastaaja olisi toivonut enemmän sisustuselementtejä. Halusin tietää huomasivatko asiakkaat pöytien kovalukortteja ja esitteitä, joten neljäs kysymys kuului; ”olivatko pöydän kuvailukortit ja esitteet hyvin esillä? Kaikki vastaajat vastasivat ensimmäisen vastausvaihtoehdon mukaisesti eli ”Kyllä, huomasin ne hyvin, sain lukemista kahvitteluni ohessa.”

Viides kysymys liittyi teemaviikon toteutuksen onnistumiseen. Neljätoista vastaajaa ei jäänyt kaipaamaan toteutukseen mitään lisää, vaan piti toteutusta hyvänä sellaisenaan. Neljä vastaajaa olisi toivonut toteutukseen lisää toiminnallisuutta ja kaksi

vastaajaa lisää erilaisia kahviotuotteita ja yksi vastaajaa lisää suklaaleivoksia ja keksejä. Jokainen vastaaja kertoi mielellään osallistuvansa kahviteemaviikolle uudelleen. Palautteissa ei oikeastaan ollut lainkaan mitään negatiivista palautetta tai muita kehittämiskohteita joten kahviteemaviikko onnistui asiakkaiden näkökulmasta hyvin. Tavoite kahvilan arjen monipuolistamisesta siis täyttyi.

Vapaasti annettavassa palautteessa oli paljon positiivisia kommentteja toteutuksesta. Muutama asiakas oli kirjoittanut pelkästään positiivisen sanan tai adjektiivejä kuten ihanaa, hienoa yms. Tässä muutamia otteita asiakkaiden kirjoittamista palautteista:

- Hieno erilainen toteutus, kivaa ekstrapuolueeseen. Mageeta!
- Pirteä palvelu. Suosituksen johdosta ostin kahvin ja suositustuotteen, jotka sopivat täydellisesti yhteen! Sääli, että kohdeyleisönä on pääosin Mikpolin työntekijät, joista lienee aika iso osa haluaa vain ”tavallista” kahvia
- Mikpoli oli kerrankin viihtyisä ja teema loistava! Tällaisia lisää
- Kahvi ja keksi olivat maukkaita
- Oli kiva maistella erilaisia juttuja
- Heti en kahvilaan tullessa tajunnut sisustuksesta, että mikä tapahtuma on kyseessä, mutta kiva että oli vähän erilaista kun yleensä

### **5.6.2 Kahvikoulutuksen palautteiden tulokset**

Kaikki kahvikoulutukseen osallistuvat kirjoittivat lopuksi palautetta kahvikoulutuksesta, ja niitä kertyi kokonaisuudessaan 14 kappaletta. Kaikki koulutukseen osallistuneet pitivät koulutuksen sisältöä hyödyllisenä ammattialan näkökulmasta, ammattilaiskouluttaja Hämäläisen osuutta tärkeänä ja mielenkiintoisena ja pyysivät koulutuksen järjestämistä uudelleen tai yhtenä osana pakollisia kursseja. Kaikki koulutettavat olivat sitä mieltä, että koulutus kannatti järjestää. Osa koulutettavista innostui koulutuksen jälkeen hakemaan lisätietoutta kahvista itsenäisesti, yksi vastaaja jäi miettimään mahdollista uraa kahvikouluttajana! Kaksi opiskelijaa kertoi koulutuksen jälkeen, etteivät he tienneet että ravintola-alalla on mahdollisuus suuntautua kahvi-alalle. Neljä vastaajaa myös ihmetteli, miksi Mikkelin ammattikorkeakoulun palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelmassa ei käsitellä kahviasioita omana opintojaksonaan.

Koulutuksen rakennetta pidettiin hyvänä sellaisenaan ja kahvinmaistamista mukavana lisänä luennoinnin jälkeen. Kaikki kertoivat lisäksi oppineensa uutta tietoa kahvista, mikä oli koulutuksen yhtenä tavoitteena. Muutama opiskelija mainitsi koulutuksen parhaimman annin olevan oikeiden kahvinvalmistustekniikoiden oppiminen ja kahvin eri makuerojen tiedostaminen kahvimaiston yhteydessä. Ainoa negatiivinen palaute oli, ettei erikoiskahveja ollut mahdollista valmistaa koulutuksen yhteydessä. Valitettavasti ravintola Tallilla ja Café Mikpolilla ei ollut espressonvalmistuslaitetta, jolla erikoiskahveja olisi voinut valmistaa, joten siksi päädyimme ammattilaiskouluttaja Hämäläisen kanssa näyttämään videot erikoiskahvien valmistamisesta.

Koulutuksen Powerpoint –diaesitystä pidettiin selkeänä ja hyvänä. Saimme myös kiitosta ammattilaiskouluttaja Hämäläisen kanssa luontevasti esiintymisestä. Lähes kaikkien palautteiden lopussa oli kiitoksia joko koulutuksen järjestämisestä tai mahdollisuudesta osallistua koulutukseen.

## **5.7 Kahviteemaviikon myynti**

Kahviteemaviikon toteutuksen jälkeen kävin hakemassa Café Mikpolilta myyntiraportit sekä toteutusviikolta että toteutusviikkoa edeltävältä viikolta. Halusin verrata kokonaismyyntilukuja keskenään ja selvittää, kuinka hyvin makuparituotteissa ja kahvin kokonaismyynnissä oltiin onnistuttu.

Café Mikpolin kassajärjestelmässä ei ollut mahdollisuutta eritellä alkuperämaakahvien ja tavallisen suodatinkahvin myyntiä, joten myyntiluvuissa on molempien kahvien yhteismyyntimäärät. Kahvin kokonaismyynti edelliseltä viikolta oli 315,20 euroa (343 kappaletta) ja kahviteemaviikolta 322, 50 euroa (362 kappaletta). Kahvin myynti eroaa 7 eurolla edelliseen viikkoon verrattuna.

Olisin toivonut kahvin kokonaismyynnin olevan paljon enemmän, joten rahallisesti mielestäni kahvin myynnissä ei onnistuttu. Asiaan varmasti vaikutti suosittelun myynnin vähyys ja koska työskentelin paljon kassalla, en voinut vaikuttaa asiakkaiden kahvin valintaan ennen ostopäätöksen syntymistä.



Sen sijaan makuparituotteiden eli erilaisten leivonnaisten myyntiluvut ylittivät täysin odotukseni. Makuparituotteita ja lisämyyntituotteita myytiin 130 euron edestä, eli 78 kappaletta. Tässä luvussa on tosin myös makuparituoteyhdistelmien myynti.

Kokonaisuudessaan kahvien myynti ei eronnut tavallisesta viikosta paljoa. On kuitenkin tärkeä muistaa, että Café Mikpolissa ei ole aikaisemmin tarjottu asiakkaille muita suodatinkahveja kuin vaaleapaahtoisia tunnettuja kahvisekoituksia. Kahviteemaviikon leivonnaisten myynti taas myynnin perusteella kertoisi, että valitsemani kahvilatuotteet olivat kaivattu piristys perustuotevalikoimaan. Mikpolin reseptipankkiin lisäämäni reseptit voivat olla hyvin muutoinkin käytössä.

## **6 KAHVITEEMAVIIKON ONNISTUMISEN POHDINTA**

### **6.1 Kahviteemaviikon onnistuminen ja työn tavoitteiden saavuttaminen**

Kahviteemaviikon toiminnallisen osuuden tavoitteet saavutettiin mielestäni todella hyvin. Kaikki asiakkaat antoivat positiivisia kommentteja toteutuksesta ja jokainen vastasi osallistuvansa mielellään kahviteemaviikon toteutukseen toiste. Asiakkaiden kiinnostus kahviteemaviikolle osallistumiseen vaikutti toteutuksen onnistumiseen, sillä suurin osa asiakkaista pyydettyä osallistui kahvitietokilpailuun ja palautteen antoon. Kaikki asiakkaat kertoivat myös huomanneensa kuvailukortit ja esitteet, joten tavoite asiakkaiden kahvitietouden parantamisesta täyttyi. Asiakkaiden maininta erilaisesta toteutuksesta kahvilassa vahvistaa toimeksiantajan ideaa saada kahviteemaviikosta pysyvä teema Café Mikpoliin. Asiat joita toteutuksessa tavoittelimme, kohtasivat toteutuksessa.

Kahvikoulutuksen tavoitteena oli saada Restonomiopiskelijat tietoisiksi kahvin laatutekijöistä ja oikeista valmistustavoista, jotta he voisivat hyödyntää opittua omilla työpaikoillaan. Tämä tavoite saavutettiin, sillä lähes kaikki koulutukseen osallistuneet mainitsivat joko saaneensa lisätietoa kahvista tai oppineensa koulutuksen aikana jotain uutta.

Omin oppimistavoitteinani oli saada tarpeeksi tietotaitoa kahvista ja parantaa omaa ammatillista osaamistani prosessin aikana. Tämä tavoite täyttyi, koska koen olevani paljon varmempi kahviasioiden hallitsemisessa kuin ennen opinnäytetyöprosessin alkua. Tietoni kahvista lisääntyi konkreettisesti mm. teoriatietoon perehtymisellä ennen kahviteemaviikon alkua ja lisäksi opin kahvinvalmistusta monipuolisesti ammattilaiskouluttaja Emmi Hämäläisen ohjeistuksessa Baristan perusteet -kurssilla.

Kahviteemaviikon toteutuksen jälkeen pystyin mielestäni sujuvasti kouluttamaan Restonomiopiskelijoita, koska olin kartuttanut uutta ammattitaitoa kahvista monipuolisesti opinnäytetyöprosessin aikana. Opinnäytetyöni toteutuksesta on hyötyä toimeksiantajalle, koska työssäni on pohjatietoa tuotteistetun teemaviikon toteutuksesta. Kahviteemaviikkoa voi kehittää edelleen tämän työn kehittämiskohteiden pohjalta.

## **6.2 Toteutuksessa esiintyneet haasteet ja ongelmat**

Suurin haaste opinnäytetyöprosessin aikana oli ehdottomasti leivonnaisten ohjeiden vakiointi ja tavoiteaikataulussa pysyminen. Prosessin alussa aikataulut venyivät, koska en aloittanut kahviotuotteiden vakiointeja riittävän ajoissa, vaikka toteutusviikon ajankohta päätettiin joulukuussa 2010. Tämä tarkoitti sitä, että minun täytyi tehdä reseptien kokeiluja ja muita käytännön järjestelyjä yhtä aikaa. Alkuperäisenä tavoitteena oli saada maaliskuun alkuun mennessä vakioinnit tehtyä, jotta ehtisin keskittyä täysin toteutuksen käytännön järjestelyjen tekemiseen. Alkuun en edes tiennyt, miten vakiointien teko kannattaa aloittaa. Vakioinnit olisivat varmasti onnistuneet sujuvammin, jos olisin tutustunut tuotekehitysprosessin eri vaiheisiin laajemmin ennen vakiointien aloittamista. Valitettavasti tähän ei enää kiireessä ollut aikaa. Onneksi kuitenkin ensimmäisiä testauksia tehdessäni huomasin, että paras tapa varmistua tuotteen onnistumisesta on tehdä jokaisesta kokeilukerrasta omat muistiinpanot, jotta tuotteessa esiintyneet ”viat” on helppo palauttaa mieleen myöhemmin.

Toimeksiantajan edustajan poissaolo toteutusta edeltävillä viikoilla loi myös omalta osaltaan haasteita, koska en saanut suoraa palautetta kaikista tekemistäni ratkaisuista toteutukseen liittyen. Rakentava palaute esim. mainosbannerista ja julisteen eri

versioista olisi auttanut minua varmistamaan että työn toimeksiantaja saa toteutuksen ensisijaisesti omien toiveiden mukaisesti. Rakentava palaute tuli toteutusviikolla vasta tekemieni ratkaisujen jälkeen, joten en kuitenkaan olisi voinut tehdä korjauksia niihin.

Toinen asia mikä jäi hieman harmittamaan oli se, että koska työskentelin toteutusviikolla paljon kahvilan kassalla, en pystynyt tekemään yhtä paljon suosittellevaa kahvimyyntiä kuin mitä alunperin ajattelin. Suosittellevan myynnin puute näkyi kahvin myyntimäärissä. Mielestäni opinnäytetyötä toteuttavan velvollisuuksiin ei kuulu kaikkien kahvilan ylläpidollisten tehtävien hoitaminen. Edellä mainittuja asioita lukuun ottamatta yhteistyö toimeksiantajan edustajan kanssa sujui jouhevasti.

Kahviteemaviikon toteutuksen asiakaspalautteissa ei ollut lainkaan konkreettisia ehdotuksia toteutuksen parantamiseen, mitä olisin toivonut. Ainoastaan yksi asiakas olisi toivonut lisää toiminnallista tapahtumaa kahvilaan. Seuraavan saman aihepiirin työn toteuttajalle jää kehittäväksi tapahtumien lisääminen Café Mikpoliin toteutusviikolla. Lisäksi päivittäin voisi keskittyä yhteen kahviin liittyvään teemaan, mikä varmistaisi asiakkaiden oppimisen toteutuksen aikana. Teemoista voisi tehdä omat kahviesitteet jokaiselle päivälle. Näitä voisivat olla esimerkiksi kahvinvalmistustavat, kahvin alkuperä sekä viljely, paahtoasteet ja jauhatus, erikoiskahvien reseptiikka, kahvitrendit tänään ja huomenna yms. Asiakaspalveluun sekä suosittellevan myynnin lisäämiseen voisi keskittyä seuraavassa toteutuksessa paremmin. Siten varmistettaisiin paremmat myyntimäärät viikolla tarjottavista kahveista.

### **6.3 Ammatillinen kasvu osana opinnäytetyötä**

Työn edetessä loppua kohden huomasin kuinka paljon ammattitaitoni on laajentunut ja opinnäytetyöprosessin aikana. Ennen opinnäytetyöprosessin alkua en olisi osannut neuvoa opiskelijoita pressopannun käytöstä tai luennoida sujuvasti kahvin ominaisuuksista ja makueroista ilman toisen asiantuntijan apua.

Kokemus reseptien kehittämisestä, laajan projektikonaisuuden toteuttamisesta sekä oman kahvitietouden parantaminen ovat olleet parhaimpia opinnäytetyöni anteja. Olen

ymmärtänyt kuinka lyhyessä ajassa olin saanut paljon osaamista omalta ammattialaltani. Lisäksi olen parantanut työelämävalmiuksiani prosessin aikana, koska olen kehittänyt asiantuntijuutta yhteen Suomen kulutetuimpaan päivittäiselintarvikkeeseen – kahviin.

## LÄHTEET

Annual Coffee consumption per capita. <http://chartsbin.com/view/581> WWW-dokumentti. Päivitetty 4.10.2011. Luettu 4.10.2011.

Andersson, Mikael 2005. Kupillinen kahvia? Jyväskylä: Gummerus kirjapaino Oy.

Bergström & Leppänen 2009. Yrityksen asiakasmarkkinointi: Helsinki. Edita Prima.

Etälukio 2011. Yrittäjyysväylän kurssin WWW-sivut.

<http://www2.edu.fi/yrittajyysvayla/?page=243>. Päivitetty 1.10.2011. Luettu 2.10.2011.

Hämäläinen Emmi Tammikuu 2011. Henkilökohtainen tiedonanto. Paulig Instituutin ammattilaiskouluttaja.

Kahvi.net 2011 Suomen paahtimoyhdistyksen WWW-sivut.

<http://www.kahvi.net/index.php?k=110988> Päivitetty 9.10.2011. Luettu 9.10.2011.

Koponen, Suhonen 2011. Kahviteemaviikon juliste & kokeiluversio. Mikkelin ammattikorkeakoulun Restonomiopiskelija. Koponen Ville, media-assistentti.

Jyväskylän Yliopisto 2011.

<https://koppa.jyu.fi/avoimet/hum/menetelmapolkuja/menetelmapolku/tutkimusstrategiat/maarallinen-tutkimus>. Ei päivitystietoja. Luettu 24.10.2011.

Liukkonen, Henna Maaliskuu 2011. Henkilökohtainen tiedonanto. Restonomi. Café Mikpolin ravintola-assistentti.

Lämsä Anna-Maija & Uusitalo Outi 2009. Palvelujen markkinointi esimiestyön haasteena: Helsinki. Business Edita

Paahtimoyhdistys 2011. Toimialayhdistyksen WWW-sivut. <http://www.kahvi.net/> Ei päivitystietoja. Luettu 2.10.2011

Paulig 2011 a. Verkkobarista materiaali. Tunnukset pyydettäessä.

Paulig 2011 b. Yrityksen WWW-sivut.

[http://www.paulig.fi/brandit\\_paulig\\_alkuperamaakahvit](http://www.paulig.fi/brandit_paulig_alkuperamaakahvit)

Päivitetty 1.9.2011. Luettu 1.9.2011.

Paulig 2011 c. Pieni erikoiskahvisanasto. Yrityksen WWW-sivut.

<http://www.paulig.fi/erikoiskahvit/kotibarista3.html> Päivitetty elokuussa 2011. Luettu 30.8.2011.

Paulig 2011 d. Pauligin historia ja yritys. Yrityksen WWW-sivut.

[http://www.paulig.fi/yritys\\_pauligin\\_historia](http://www.paulig.fi/yritys_pauligin_historia) Päivitetty 6.10.2011. Luettu 6.10.2011.

Paulig 2011 e. Paulig Kupponen. Yrityksen esite. Ei painatustietoja.

Pieni Kahvikirja 1997. F.G. Lönnberg Kirjapaino.

Ravintola Talli 2011. Ravintolan WWW-sivut.

[www.ravintolatalli.fi](http://www.ravintolatalli.fi) Ei päivitystietoja. Luettu 1.9.2011.

Sipilä, Jorma 2007. Yhä jalompaa kahviuomaa! Suomen kahvi- ja vastikepaahtimot sekä sikuritehtaat Helsinki: Edita: Edita Prima.

Suhonen Satu 2011. Valokuvamateriaali kahviotuotteista, mainosbanneri ja sisustusvalokuvat. MAMK Restonomiopiskelija.

Tampereen ammattiopisto 2011. Tampereen ammattiopiston oppimateriaalisivut.

<http://koulut.tampere.fi/materiaalit/to/tuotekehitys/vaiheet.html> Päivitetty 11.6.2007.

Luettu 16.11.2011.

Thorn, John. 1997 The Coffee companion. The connoisseur's guide to the worlds best brews. London: Apple Publishing limited

Tuovinen, Tomi Helmikuu 2011. Henkilökohtainen tiedonanto. Restonomi. Ravintola Dexin ravintola-assistentti.

UTZ –sertifidied organisation. Yhdistyksen WWW-sivut.

<http://www.utzcertified.org/en/aboututzcertified>. Päivitetty syyskuussa 2011. Luettu 6.9. 2011.

Vilkkä, Hanna & Airaksinen Tiina 2003. Menetelmänä toiminnallinen opinnäytetyö  
Jyväskylä: Gummerus.

Virtuaali ammattikorkeakoulu 2011. WWW-dokumentti.

<http://www2.amk.fi/mater/ravitsemisala/tietojrtp/files/VIRTvakointi.pdf> Luettu 12.10.2011. Ei päivitystietoja.

Verohallinto 2011. Suomen verohallinnon WWW-sivut.

[http://www.vero.fi/fiFI/Yritys\\_ ja\\_yhteisoasiakkaat/Liikkeen\\_ ja\\_ ammatinharjoittaja/Arvonlisaverotus](http://www.vero.fi/fiFI/Yritys_ ja_yhteisoasiakkaat/Liikkeen_ ja_ ammatinharjoittaja/Arvonlisaverotus) Päivitetty 17.10.2011. Luettu 17.10.2011.

Vuorenmaa, Sinikka & Peltola, Mikko 2009 Annos & Asiakas. Ravitsemisalan matematiikkaa ja ammatilaskentaa: Helsinki. WSOY Oppimateriaalit Oy.

MYLON		MAMK		Reseptin työohje		7.10.2011 Sivu: 1	
<b>MUTASUKLAAKAKKU, KAHVITEEMAVIIKKO</b>							
40 annosta à 125 g							
Saanto yht.:		4,135 KG					
Hinta:		2,57 /KG					
Reseptikirja:		MIKPOLI					
Valmistuslaite:		KU					
Kust.paikka:		5740					
Tekijä:		OPISKELI		Muuttaja:		OPISKELI	
Pvm:		4.4.2011		Muutospvm:		4.4.2011	
Ei sovi:							
Lisätieto:							
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje			
	0,040 KG	0,040 KG	Leivinjauhe	Sekoita vehnäjäuhot ja leivinjauhot keskenään kulhossa.			
	0,825 KG	0,825 KG	Jauho, vehnä				
	1,000 KG	1,000 KG	Margariini, leivonta	Kiehauta induktioliedellä isossa kattilassa vettä kiehuvakasi, laita päälle metalliastia. Sulata margariini ja suklaa hauteessa sulaksi.			
	1,000 KG	1,000 KG	Suklaa, talous				
	0,345 KG	0,300 KG	Kananmuna	Vaahdota sokeri ja kananmuna isossa yleiskoneessa kuohkeaksi vaahdoksi. Ota kulho pois koneesta, ja sekoita käsin isolla nuolijalla vuorotellen rasvasuklaaseosta ja jauhoseosta munasokerivaahtoon. Kaada taikina voideltuihin, jauhottuihin irtopohjavuokiin ja paista SCC:ssä 150 asteessa kuivapaistolla 22 minuuttia.			
	0,970 KG	0,970 KG	Sokeri hieno, siro kide				
Raakapaino yht.:		4,135 KG		Valmistushävikki: 0,00 %			
Saanto yht.:		4,135 KG		Jakeluhävikki: -20,92 %			

Sivuja yhteensä: 1



## Liite 1 (2) Reseptien työohjeet

MYLON	<b>MAMK</b>		7.10.2011 Sivu: 1
<b>Reseptin työohje</b>			
<b>AMERIKKALAISET PÄHKINÄKEKSIT, KAHVITEEMAVIIK.</b>			
40 annosta à 30 g			
Saanto yht.: 1,547 KG			
Hinta: 1,85 /KG			
Reseptikirja: MIKPOLI			
Valmistuslaite: KU			
Kust.paikka: 5740			
Tekijä: OPISKELI		Muuttaja: MYLON	
Pvm: 4.4.2011		Muutospvm: 7.10.2011	
Ei sovi:			
Lisätieto:			
<b>P</b>	<b>Ostopaino</b>	<b>Käyttöpaino</b>	<b>Raaka-aine</b>
			<b>Työohje</b>
	0,200 KG	0,200 KG	Margariini, leivonta
	0,200 KG	0,200 KG	Sokeri, hieno talous
	0,200 KG	0,200 KG	Sokeri, fariini
			Vaahdota mikrossa pehmeäksi sulatettu margariini fariinisokerin ja hienonsokerin kanssa kuohkeaksi vaahdoksi pienessä yleiskoneessa.
	0,207 KG	0,180 KG	Kananmuna
			Lisää kananmunat yksitellen vaahtoon sekoittaen kevyesti välillä.
	0,002 KG	0,002 KG	Sokeri, vanilja
	0,002 KG	0,002 KG	Sooda
	0,001 KG	0,001 KG	Suola
	0,400 KG	0,400 KG	Jauho, vehnä
	0,002 KG	0,002 KG	Leivinjauhe
	0,200 KG	0,200 KG	Hiutale, kaura
	0,160 KG	0,160 KG	Hasselpähkinärouhe
			Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää taikinaan. Anna taikin kylmettyä n. 15 min kylmiössä ennen vaivaamista. Kauli taikina n. 1 cm paksuiseksi levyksi ja irrota keksit taikinasta pyöreällä piparkakkumuotilla. Asettele keksit leivinpaperoituun peltiin ja paista SCC:ssä 160 asteessa kuivapaistolla 12 minuuttia.
Raakapaino yht.: 1,547 KG		Valmistushävikki: 0,00 %	
Saanto yht.: 1,547 KG		Jakeluhävikki: 22,43 %	

Sivuja yhteensä: 1

MYLON		MAMK		Reseptin työohje		7.10.2011 Sivu: 1	
<b>EEDENIN OMENAPIIRAKKA, KAHVITEEMAVIIKKO</b>							
36 annosta à 100 g							
Saanto yht.:		4,624 KG					
Hinta:		5,60 /KG					
Reseptikirja:		MIKPOLI					
Valmistuslaite:		KU					
Kust.paikka:		5740					
Tekijä:		OPISKELI		Muuttaja:		JPRIIPIN	
Pvm:		4.4.2011		Muutospvm:		13.9.2011	
Ei sovi:							
Lisätieto:							
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje			
	2,000 KG	1,800 KG	Omena	Kuori omenat, poista siemenkodat ja lohko paloiksi.			
	0,100 KG	0,006 KG	Sokeri, vanilja	Sekoita vaniljasokeri, leivinjauhe, sooda, vehnä jauho, ja sokeri kulhossa keskenään. Ota taikinasta n. 180 g talteen jotta saat muruseosta piirakan päälle.			
	0,100 KG	0,006 KG	Leivinjauhe				
	0,500 KG	0,393 KG	Sokeri, hieno talous				
	2,000 KG	0,879 KG	Jauho, vehnä				
	0,400 KG	0,006 KG	Sooda				
	0,500 KG	0,387 KG	Margariini, leivonta	Lisää sulatettu juokseva margariini.			
	2,000 L	0,618 L	Kermaviili	Lisää kananmunat ja kermaviili muruseokseen, sekoita tasaiseksi. Kaada taikinan voideltuun ja jauhotettuun lasipiirakkavuokaan. Asettele lohkotut, kuoritut omenat taikinaan.			
	5,000 KG	0,360 KG	Kananmuna				
	0,400 KG	0,009 KG	Kaneli jauhettu	Kaada piirakan päälle kaneli, fariinisokeri, mantelilastut ja viimeiseksi taikinamuruseos. Paista SCC: ssä 150 asteessa kuivapaistolla 26 minuuttia.			
	0,200 KG	0,070 KG	Sokeri, fariini				
	0,800 KG	0,090 KG	Mantelilastu				
Raakapaino yht.:		4,624 KG		Valmistushävikki:		0,00 %	
Saanto yht.:		4,624 KG		Jakeluhävikki:		22,15 %	

Sivuja yhteensä: 1

MYLON		MAMK		Reseptin työohje		7.10.2011 Sivu: 1	
<b>DALLASPULLA, KAHVITEEMAVIIKKO</b>							
40 annosta à 45 g							
Saanto yht.:		2,578 KG					
Hinta:		1,73 /KG					
Reseptikirja:		MIKPOLI					
Valmistuslaite:		KU					
Kust.paikka:		5740					
Tekijä:		OPISKELI		Muuttaja:		OPISKELI	
Pvm:		5.4.2011		Muutospvm:		5.4.2011	
Ei sovi:							
Lisätieto:							
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje			
	0,408 KG 0,500 KG	0,408 KG 0,050 KG	Maitojuoma kevyt laktoositon Hiiva	Liuota hiiva mikrossa kädenlämpöiseksi lämmitettyyn maitoon.			
	0,138 KG 0,160 KG 0,003 KG 0,012 KG 0,012 KG	0,120 KG 0,160 KG 0,003 KG 0,012 KG 0,012 KG	Kananmuna Sokeri, hieno talous Suola Sokeri, vanilja Kardemumma	Lisää sokeri, vaniljasokeri, suola, vaniljasokeri, kardemumma ja kananmunat.			
	1,065 KG	1,065 KG	Jauho, vehnä	Lisää jauhoja vähitellen taikinaan hyvin sekoittaen. Vaivaa taikina tasaiseksi.			
	0,160 KG	0,160 KG	Margariini, leivonta	Lisää alustamisen loppuvaiheessa mikrossa pehmeäksi sulatettu margariini. Anna kohota liinan alla 30 minuuttia.			
	0,080 KG 0,096 KG 0,072 KG 0,008 KG 0,080 KG 0,192 KG	0,080 KG 0,084 KG 0,072 KG 0,008 KG 0,080 KG 0,192 KG	Margariini, leivonta Kananmuna Sokeri, hieno talous Sokeri, vanilja Vaniljakreemi Maitorahka	Sillä aikaa kun taikina kohoaa, valmista täyte. Sekoita sokeri mikrossa pehmeäksi sulatettuun margariiniin. Lisää seokseen kananmuna ja rahka. Kun taikina on kohonnut kauli taikinasta kaksi isoa levyä. Kaulitsemisen jälkeen lisää vaniljakreemijauhe täytteeseen. Levitä taikinalevyn päälle täyte tasaiseksi kerrokseksi. Leikkaa n. 1 cm paksuisiksi paloiksi, asettele pelille, anna kohota vielä n. 10 min. Voitele kananmunalla ja paista 165 asteessa kuivapaistolla 12 minuuttia kunnes pullat ovat pinnaltaan kullanruskeita.			
Raakapaino yht.:		2,506 KG		Valmistushävikki:		-2,89 %	
Saanto yht.:		2,578 KG		Jakeluhävikki:		30,18 %	

Sivuja yhteensä: 1

MYLON		MAMK		Reseptin työohje		7.10.2011 Sivu: 1	
<b>KINUSKI-NOUGATKÄÄRETORTTU, KAHVITEEMAVIIKKO</b>							
30 annosta à 45 g							
Saanto yht.:		2,642 KG					
Hinta:		2,46 /KG					
Reseptikirja:		MIKPOLI					
Valmistuslaite:		KU					
Kust.paikka:		5740					
Tekijä:		OPISKELI		Muuttaja:		OPISKELI	
Pvm:		4.4.2011		Muutospvm:		4.4.2011	
Ei sovi:							
Lisätieto:							
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje			
	0,552 KG 0,220 KG	0,480 KG 0,220 KG	Kananmuna Sokeri, hieno talous	Vatkaa kananmunat ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi pallovatkaimella pienessä yleiskoneessa.			
	0,086 KG 0,012 KG 0,083 KG	0,086 KG 0,012 KG 0,083 KG	Jauho, vehnä Leivinjauhe Jauho, peruna	Sekoita vehnäjäuhot, perunajauhot ja leivinjauhe keskenään. Lisää jauhoseos kananmuna-sokerivaahtoon siivilän läpi, sekoita käsin vispilällä nostellen. Levitä taikina leivinpaperin päälle uunipellille ja paista SCC:ssä 175 asteessa kuivapaistolla 6 minuuttia. Kumoa kypsä pohja sokeroidun leivinpaperin päälle lämpimänä.			
	0,062 KG 0,174 KG	0,062 KG 0,174 KG	Mantelilastu Sokeri, hieno talous	Valmista nougat. Kaada sokeri induktiopannulle ja kuumenna kunnes sokeri on sulanut. Lisää mantelilastut kuumaan sokeriin ja sekoita. Levitä seos ohueksi kerrokseksi leivinpaperin päälle ja anna jäähtyä. Kun seos on jähmettynyt hienonna se veitsellä hienoksi muruksi.			
	0,500 KG 0,200 KG 0,400 KG	0,500 KG 0,200 KG 0,400 KG	Maitorahka, laktoositon Kinuskikastike Kerma, vispi 38% laktoositon	Vaahdota kerma pallovatkaimella yleiskoneessa, lisää rahka ja kinuskikastike. Levitä rahkaseos jäähtyneen kääretorttulevun päälle. Ripottele pinnalle nougatrouhetta ja kääri rullalle.			
Raakapaino yht.:		2,217 KG		Valmistushävikki:		-19,17 %	
Saanto yht.:		2,642 KG		Jakeluhävikki:		48,90 %	

Sivuja yhteensä: 1

MYLON		MAMK		Reseptin työohje		7.10.2011 Sivu: 1	
<b>MAINIOIT ANANASMUFFINIT, KAHVITEEMAVIIKKO</b>							
20 annosta à 30 g							
Saanto yht.: 0,697 KG							
Hinta: 1,31 /KG							
Reseptikirja: MIKPOLI							
Valmistuslaite: KU							
Kust.paikka: 5740							
Tekijä: OPISKELI Muuttaja: OPISKELI							
Pvm: 4.4.2011 Muutospvm: 4.4.2011							
Ei sovi:							
Lisätieto:							
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje			
	0,150 KG	0,150 KG	Margariini, leivonta	Vatkaa pehmeä rasva ja sokeri pienessä yleiskoneessa vaahdoksi.			
	0,092 KG	0,092 KG	Sokeri, hieno talous				
	0,145 KG	0,083 KG	Jauho, peruna	Sekoita kuivat aineet keskenään.			
	0,083 KG	0,083 KG	Jauho, vehnä				
	0,008 KG	0,008 KG	Sokeri, vanilja				
	0,008 KG	0,008 KG	Leivinjauhe				
	0,128 KG	0,128 KG	Ananasmurska omassa liemessä	Lisää kananmunat yksitellen vaahtoon jauhoseoksen ja ananasmurskan kanssa vuorotellen. Levitä tasareunaisen GN 1/1 vuoan päälle 20 pientä muffinivuokaa. Lisää taikina pursotinpussiin ja pursota taikinaa vuokiin. Paista 175 asteessa kuivapaistolla SCC:ssä 12 minuuttia.			
	0,167 KG	0,145 KG	Kananmuna				
Raakapaino yht.: 0,697 KG				Valmistushävikki: 0,00 %			
Saanto yht.: 0,697 KG				Jakeluhävikki: 13,92 %			

Sivuja yhteensä: 1

<p><b>11.4.2011 Maanantai</b></p> <p>Kahvina ”Kenya” &amp; makuparina Mutasuklaakakku</p> <p>Maanantai tiistai-tuotteina:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Nougatkääretorttu</li></ul>
<p><b>12.4.2011 Tiistai</b></p> <p>Kahvina ”Colombia” &amp; makuparina Amerikkalaiset pähkinäkeksit</p> <p><b>”Mitä kaikkea et tiennytkään kahvista” – miniluento 13.00</b></p> <p>Maanantai tiistai-tuotteina:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Nougatkääretorttu</li></ul>
<p><b>13.4.2011 Keskiviikko</b></p> <p>Kahvina ”Papua New Guinea” &amp; makuparina eedenin omenapiirakka</p> <p>Keskiviikko Perjantai – tuotteina:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Ananasmuffinit</li></ul>
<p><b>14.4.2011 Torstai</b></p> <p>Kahvina ”Mundo”. Makuparina Dallaspulla</p> <p><b>Kahvinvalmistusnäytös</b> <b>Café Au Lait klo 12.00</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Ananasmuffinit</li></ul>
<p><b>15.4.2011 Perjantai</b></p> <p><b>Kahvikoulutusiltapäivä</b></p> <p>Tietokilpailun voittajien arvonta</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Ananasmuffinit &amp; Nougatkääretorttu</li></ul>

### Liite 3 Opiskelijoiden ohjeistuspaperi

#### Ohjeistusta kahviteemaviikon myyntiin

- Kaikkia kahveja myydään Mikpolin omien hintojen mukaisesti, eli 1,20/0,80 €
- Jokaisesta yhdistelmästä on tavan hinta ja opiskelijahinta, teemakahvi vaihtuu päivittäin. Satu paikalla koko viikon, kysy jos et ole varma.
- Joka päivä on tarjolla Presidenttiä alkuperämaakahvien rinnalla, sitä löytyy Mondon lasipannukeittimestä, *alkuperämaakahvit on Moccamasterissa.*
- **ERITTÄIN TÄRKEÄÄ:** Jokainen myyty makuparituote päivän kahvineen **lyödään muuhun ruokaan!!** Sillä tavoin varmistutaan että myyntiraportissa myyntimäärät täsmäävät. Alkuperämaakahvit voi rahastaa kahvi –painikkeella.
- Viikolla on tarjolla lisätuotteina ananasmuffineja 1,20/0,80 € (ma-ti) & nougatkääretorttua 1,50/1,20 € .(ke-pe) Myös ne lyödään muuhun ruokaan!
- **Tiistaina on kello 13.00 Satun pitämä miniluento kahvista**
- **Torstaina Satu pitää Café Au Lait – valmistusnäytöksen asiakkaille kahvilassa klo 12.00**
- Perjantaina ei ole teemakahvia, mutta lisätuotteita myydään

Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai
Teemakahvina Kenya& Mutasuklaakakk u Yhteishintaan <b>3,50/3,00 €</b>	Teemakahvina Colombia & Hasselpähkinäkeksi t Yhteishintaan: <b>2,00/1,60 €</b>	Teemakahvina Papua New Guinea & Omenapiirakk a Yhteishintaan <b>3,00/2,50€</b>	Teemakahvina Mundo&Dallaspull a Yhteishintaan: <b>2,20/1,60 €</b>  Pulla: <b>1,00/0,80 €</b>
Mutasuklaakakk u <b>2,30/2,20€</b>	Keksi: <b>0,80 €</b>	Omenapiirakk a <b>1,80/1,70€</b>	



## Kahvi-faktaa

### Kahvin historiaa

- Erään tarun mukaan kahvi löydettiin Etiopiasta vuohipaimen Kaldin toimesta
- Kahvi kulkeutui Arabiasta Eurooppaan 1600-luvulla kauppalaivojen mukana
- Kahvin myynti aloitettiin Italiasta Pohjois-Eurooppaan myöhemmin

### Kahvin viljely

- Kaupallisesti merkittävimmät kahvilajit ovat *coffea arabica*, *eli arabica* ja *coffea canephora*, *eli robusta*
- Eri kahvilajeja on olemassa yli 60
- Suurimpia tuottajamaita ovat Brasilia, Kolumbia, Vietnam ja Intia

### Jauhatuksesta ja paahtamisesta

- Paahtamisen tarkoituksena on kehittää kahvista haluttu muoto jotta maku, aromi ja jälkimaku tasapainottuisivat
- Kahvia voidaan valmistaa suodattamalla, pressopannulla, espressolaitteella tai kahvipannulla
- Eri valmistusmenetelmät vaativat oman paahtoasteensa sekä jauhatuksensa
- Pauligilla on oma 5 asteen paahtomittari, jossa vaalein paahto on 1 ja tummin 5
- Paahtossa pavut kuumennetaan 180-240 asteessa





Café Au Lait kahvinvalmistusnäytös  
kello 12.00



Kahvi-



teemaviikko

11.4.-15.4.2011

Maanantai

Päivän teemakahvina  
alkuperämaakahvi Kenya &  
mutasuklaakakku 3.00€ /3.50€

Tiistai

Päivän teemakahvina  
alkuperämaakahvi Columbia &  
Amerikkalaiset päihinäkeksit  
1.60€/2.00€

Miniluento: "Mitä kaikkea et  
tiennytään kahvista" kahvilassa kello  
13.00

Kahvi-



teemaviikko

11.4.-15.4.2011

Maanantai

Päivän teemakahvina  
alkuperämaakahvi Kenya &  
mutasuklaakakku 3.00€ /3.50€

Tiistai

Päivän teemakahvina  
alkuperämaakahvi Columbia &  
Amerikkalaiset päihinäkeksit  
1.60€/2.00€

Miniluento: "Mitä kaikkea et  
tiennytään kahvista" kahvilassa kello  
13.00

Kahvi-

teemaviikko

11.4.-15.4.2011

Keskiviikko

Päivän teemakahvina  
alkuperämaakahvi Papua New Guinea  
& Eedenin omenapiirakka 2.50€/3.00  
€

Torstai

Päivän teemakahvina Mundo &  
Dallaspulla 1.60€/2.20 €

Perjantai

Tietokilpailun voittajien arvonta  
kello 10.00

Restonomi - opiskelijoiden  
kahvikoulutus

## Liite 6 Kahvitietouskilpailulomake

### Kahvitietouskilpailulomake

Vastaamalla tässä lomakkeessa esityttyihin kysymyksiin osallistut mahtavien kahviaiheisten palkintojen arvontaan! Café Mikpolissa arvotaan oikein vastanneiden kesken perjantaina 15.4.2011 alkuperämaakahvipaketteja ja oma pressopannu! Voittajille ilmoitetaan henkilökohtaisesti.



Nimi:

Sähköpostiosoite:

Puhelinnumero:

- 1) Mitkä ovat maailman suurimpia kahvintuottajamaita?
  
  
  
  
  
  
  
  
  
  
- 2) Mitä kahta kahvilajia p s s nt isesti viljell n?
  
  
  
  
  
  
  
  
  
  
- 3) Missä maassa juodaan eniten kahvia maailmassa?
  
  
  
  
  
  
  
  
  
  
- 4) Millä eri tavoin kahvia voidaan valmistaa?
  
  
  
  
  
  
  
  
  
  
- 5) Kuinka monta eri paahdatusastetta kahveille on olemassa?

Kiitos osallistumisestasi ja onnea arvontaan ☺

## Liite 7 Kahvikoulutuskutsu



**Paulig**

### Tervetuloa kahvikoulutukseen!

AIKA:	15.4.2011 perjantai, klo 13.00–16.00
PAIKKA:	Ravintola Talli, Tallin vintti & Opetuskeittiö
OHJELMA:	
Klo 13.00	Tervetuliaiskahvit vintillä Kahvin matka pavusta kuppiin Hyvän kahvin valmistus Erikoiskahvien ihmeellinen maailma Kahvin aistinvarainen arviointi
Klo 16.00	Koulutus päättyy

Kouluttajina toimivat Paulig Instituutin kouluttaja Emmi Hämäläinen ja Restonomi-opiskelija Satu Suhonen

***Lämpimästi tervetuloa!***

## Liite 8 Asiakaspalautelomake

### Palautekysely kahviteemaviikosta

Hei! Olen kolmannen vuoden restonomi-opiskelija ja toteutan kahviteemaviikon opinnäytetyönäni. Antamalla arvokasta palautetta autat kehittämään kahviteemaviikkoa eteenpäin. Ympyröi tai rastita vastauksesi.



1. Mistä sait tiedon kahviteemaviikosta?

- ? Studentista
- ? Staffista
- ? Sain sähköpostia
- ? Kuulin kaverilta
- ? Muualta, mistä:

2. Mitä ostit teemaviikolta?

- ? Päivän teemakahvia
- ? Teemakahvin ja suositustuotteen
- ? Virvokkeen
- ? Lounaan
- ? Kahvileivän
- ? Muuta, mitä:

3. Vastasiko kahvilan sisustus teemaa?

- ? Kyllä, jokseenkin
- ? Ehdottomasti
- ? En huomannut mitään sisustusta...
- ? Mielestäni ei
- ? Olisin kaivannut enemmän sisustuselementtejä

4. Olivatko pöydän kuvailukortit ja esitteet mielestäsi hyvin esillä?

- ? Kyllä. Huomasin ne hyvin, sain lukemista kahvitteluni ohessa
- ? Esitteille olisi voinut olla parempi paikka muualla kuin pöydissä
- ? Mitkä esitteet?
- ? En osaa sanoa

5. Jäitkö kaipaamaan toteutukseen jotain lisää?

- ? En erityisemmin, toteutus on hyvä tällaisenaan
- ? Kyllä, lisää toiminnallisuutta
- ? Lisää erilaisia kahviotuotteita
- ? Muuta, mitä:

6. Haluaisitko osallistua kahviteemaviikolle uudelleen?

- ? Kyllä, mielelläni
- ? En ole varma
- ? Tuskinpa

7. Risut ja ruusut kokonaisuudessaan, vapaa palautteesi viikon onnistumisesta:

**Kiitos palautteestasi!**