

2018

Jokuset kyläyhdistys ry/Kehittyvä Kuusaa -kehittämishanke
Kylätalo Eurolan juhlapalvelujen ja -ruokailun testitilaisuus



Teija Nurmenniemi

4.11.2018

Jokuset kyläyhdistys ry/
Kehittyvä Kuusaa -kehittämishanke

Yhteenvedo Kehittyvä Kuusaa -kehittämishankkeen juhlapalveluiden ja juhlaruokailun testitilaisuudesta 4.11.2018.

Kehittyvä Kuusaa -kehittämishankkeen ohjausryhmän kokouksessa 25.9.2018 päätettiin pitää hankesuunnitelman mukainen juhlaruokailun testitilaisuus 4.11.2018 klo 12-14. Tilaisuus päätettiin järjestää niin, että siihen kutsutaan kyläläiset kotiin jaettavalla kutsukortilla ja lisäksi pyytää ulkopuolisia testiajia. Testitilaisuuteen päätettiin yhdistää myös kyläläisten joka vuosi syksyllä järjestettävä ruokailu ja kehittämis- ja investointihankkeen päätöstilaisuudet. Testitilaisuuteen valittiin sellaiset ruoat, jotka oli suunniteltu juhlaruokailuun, mutta joita ei ole vielä laitettu ja testattu niiden toimivuutta juhlaruokailussa.

Testattavat ruokien lista:

Maalaisjuustosalaatti
Marinoidut herkkusienet
Juhlava riistapatee
Puolukkakastike
Kuusaan juhla juusto, omenachytney
Hirvipyörökät viskituhauskastikkeessa
Mustaherukkahyytelö
Täytetty porsaanfileerulla
Maalaisperunalohkot, Säräkasvikset
Maitorieska, ruisleipä, voi, levite
Vesi, marjamehu, kotikalja, maito
Maitokiisseli, marjat
Kahvi, tee, marjamehu, täytekakku

Testissä testattiin kaikki toiminnot mitkä sisältyvät lopputulokseen, eli valmiiseen ruokaan ja siitä saatuun ruokailijoiden palautteeseen. Käytiin läpi koko prosessi.



Ruoka-aineiden määrien laskeminen ja ruoka-aineiden hankinta

Testi aloitettiin ruoka-aineiden määrien kartoituksella, kartoituksen teki kokki Soile Kiviranta, ja ilmoitti tuotekohtaiset määrät Teija Nurmenniemielle, joka koosti niistä hankintalistan. Testitilaisuus oli kehittämissankkeen järjestämä, jonka takia tehtiin hintavertailut kolmen eri toimittajan välillä (K-Supermarket Haapajärvi, K-Supermarket Nivala, S-Market Haapajärvi), normaalissa Eurolan juhlapalvelutoiminnassa näitä hintavertailuja ja hankintoja ei tee projektipäällikkö, vain on sovittu kesällä 2018, että hankinnat tekee ruuan valmistaja, joka toimii kokkina. Hankkeen aikana on Soile Kiviranta kehittänyt juhlaruokailuun mukaisia ruokareseptejä ja ruoka-ainemääristä ja hinnoittelusta exel-taulukoita, tätä kehitystyötä Soile Kiviranta jatkaa. Koska on tarkoitus, että on Eurolan suunnitellut ruokailut ovat sellaisia ja niistä on reseptit olemassa, että niitä voi valmistaa mahdollisimman moni, ja ruokien laatu ja maku pysyy samana valmistajasta riippumatta, jolla voidaan aina taata asiakkaalle onnistunut lopputulos.

Hankinta ketju S-Marketin kanssa on paljon hankkijaa työllistävä, mikäli halutaan vertailla hintoja, koska he eivät anna tuotekohtaisia tarjouksia, vain ne pitää etsiä itse foodie -palvelusta, muilta kauppiailta saatiin tarjoukset, ja he myös tarkentivat asioita.

Ruoka-aineet hankittiin hintavertailun perusteella S-Market Haapajärvi ja K-Supermarket Haapajärvi.

Tilausvaiheessa yhteistyö sujui K-Supermarketin kanssa hyvin, he vahvistivat, että ovat saaneet tilauksen ja tarkentivat vielä asioita, S-Market ei vahvistanut tilausta, joka jätti tilaajalle hiukan epävarman olon, että oliko tilaus mennyt perille, eikä myöskään oltu yhteydessä vaikka kaikkia tilattuja tuotteita ei heiltä löytynyt.

S-Marketista hankittiin kaikki muut tuotteet paitsi lihatuotteet tuli K-Supermarketista, koska ne oli hinnaltaa edullisemmat.

Tuotteiden toimituksessa oli ongelmia S-Marketin kanssa, vaikka hankinta listaan oli laitettu, että kaikki maitotuotteet pitää olla laktoosittomia, niin tätä asiaa ei oltu huomioitu, vain osa tuotteista jouduttiin vaihtamaan, tämä vaihtaminen tuo aina lisätyötä, koska kaupan ja kylätalon välimatka on 25 km, ja se voi tuoda isonkin ongelman, jos tuotteet haetaan isossa erässä eikä tuotteita siinä ottamisvaiheessa pystytä tarkistamaan ja valmistusaikataulu on tiukka ja henkilökuntaa vähän. Sitten myöskin tuotteiden kaupasta antamisvaiheessa oli ongelmia, kun tuotteet oli kerätty, mutta ne oli erillään varastossa, joten jos olisi ollut joku ulkopuolinen hakija, eikä kokki, joka osasi huomioida asian, vihannekset ja hedelmät olisi jääneet ottamatta.

K-Supermarketissa tavaroiden toimittaminen sujui ongelmitta, mutta ruuan laitto vaiheessa huomattiin, että tilattu porsaan ulkofilee ei ollut laadultaan sopivaa käyttötarkoitukseen, vaikka hinta oli halvin, niin siitä jäi ylimääräistä lihaa useampi kilo, jolle ei ollut käyttöä, joten kokonaishinnaltaan se ei ollut halvinta, mutta siinä vaiheessa kun ruokaa tehdään, asialle ei voida enää muuttaa. Asiakastilaisuuksissa ei voi ottaa sitä riskiä, että tilattu lihamäärää ei voida käyttää, vai lihassa on ylimääräistä sellaista lihaa mikä ei sovellu käyttötarkoitukseen.

Tavarat oli koottu molemmissa kohteissa valmiiksi, ja ne haettiin itse kaupasta, jolla hiukan säästettiin kuluissa. Perille toimitettuna hankinnat olisi helpompia, eikä veisi niin paljon omalta henkilökunnalta resursseja ja voimavaroja.

Yhteenveto

Hankintaketjua toimintaa jatkossa joutuu vielä kehittämään, tietysti hankintaa helpottaa se, ettei kyläyhdistyksen tarvitse ottaa hintavertailuja normaalissa toiminnassaan huomioon, tietysti taloudellisen kannattavuuden kannalta hintavertailut olisi hyvä tehdä vaikka kerran vuodessa, ja keskittää sitten suurin osa tavarahankinnoista samaan paikkaan mikä todetaan laadullisesti ja hinnallisesti sopivaksi, koska juhlaruokailussa laadulla on suurempi merkitys kun hinnalla.

Keittiö- ja tarjoiluhenkilökunnan toiminta

Juhlapalvelutilaisuus oli luonteeltaan hankkeen testitilaisuus, jossa kaikki työ tehtiin talkootyönä. Työntekijöistä ainut ruuan valmistuksen ammattilainen oli kokki Soile Kiviranta. Muu talkoolaiset: Taina Ruhala, Maria Ruhala-Venetpalo, Teija Nurmenniemi ja Sirkka Kumpula. Soile Kiviranta organisoivat ruuan valmistuksen ja esille laiton.

Suurin osa ruuista oli sellaisia mitä ei kokki ja mukana ollut tiimi ollut ennen valmistanut.

Ruokien valmistus aloitettiin mustaviinimarjahyytelön ja omenachytneyn valmistuksella torstai-iltana. Perjantai iltana muut ruoka-aineet hakivat kokki Soile Kiviranta, Teija ja Eero Nurmenniemi. Ruuista suurin osa valmistettiin lauantaina, ja sunnuntaina tehtiin salaattit, säräkasvikset sekä



Kuva 1 Omenachytneyn valmistus

perunat. Kaikki kakut teki Maria Ruhala-Venetpalo. Raaka-ainehankinnoissa huomioitiin paikallisuus ja kotimaisuus. Hirvenliha ja kaikki marjat mistä tehtiin hyytelöt, mehut ja mitä tarjoiitiin marjoina, tulivat kylältä.

Kokki Soile Kivirannan kommentit toiminnastaan

- Uuni toi ongelmia, ruokien paistaminen täytyi ryhmittää tosi pitkälle ajalle. Ruokien lämpimänä pito todella hankalaa, kun ruokia täytyy laittaa päällekkäin ja vaikka miten päin. Perunat oli alussa hiukan raakoja, johtuen osittain siitä, koska uuni oli niin täynnä. Tiskipaikka ja tiskikone vaatii selkeytystä.
- Keittiöhenkilökunta toimi loistavasti ja tosi tomerasti.
- Itselle hiukan moitteita aikataulutuksesta, olisi pitänyt tehdä väljemmäksi ja ryhmittää aikataulutus, koska ruokien esille tuonnissa tuli hiukan kiire.
- Paistinpannut osittain ongelmallisia, koska ruuat tarttui pintoihin
- Kun valmistetaan suurelle määrälle ruokia, tarvitaan isoja pakkeja lisää



Kuva 2 Kyläpäällikkö odottaa maistiaisia



Kuva 3 Kyläpäällikkö tekee laadun tarkkailua

Tarvikepuutteet

- terävät veitset
- kunnolliset paistinpannut
- tarjoiluastioita liian vähän näin isolle ryhmälle
- uuni liian pieni ja matalalla, joka aiheuttaa huonon työasennon ja päällekkäin olevien kuumien ruoka-astioiden edestakaisin nostoja ja uuniin laittamisia.
- leipä- ja kakkulautaset on samat, joten niitä liian vähän jälkiruokalusikoita ei ole
- pippurimyly, terävät juuresveitset ja juuresharja puuttuu
- astianpesukone vanha ja sen mallinen, että vaatii raskaiden astiakorien siirtelyitä
- kuumaa ja kosteutta kestäviä laskutasoja tarvittaisiin lisää hellan ja astianpesukoneen lähellä näin isoja ruokamääriä valmistettaessa.



Kuva 4 Sirkka-rouva kahvinkeitossa

Tarjoiluhenkilökunnan huomiot ja kommentit toiminnasta

- kakut tarjoiitiin kaikki kerralla juhlapöytään ns. 3 kakun telineessä. Tässä tapahtui tietokatkos eli ne olisi pitänyt tuoda tarjolle 1 kerrallaan. Kaku loppuikin sitten kesken.
- kakkuteline olikin haasteellinen kasata, joten se on kasattava etukäteen, kun jatkossa sitä käytetään.
- lämpimien ruokien tarjoilu pöytiin on aloitettava tervetuliaispuheiden jälkeen, jotta eivät jäähdy, kun puhuja innostuu pitämään pidemmänkin puheen
- lämpimien ruokien tuonti sen jälkeen kerralla usean henkilön voimin
- suuriin tilaisuuksiin olisi hyvä olla lisää lämpölevyjä ja isompia levyjä, jotta lämpimiä ruokia ml. kastikkeet voitaisiin tuoda enemmän isommissa astioissa kerralla tarjolle.



Kuva 5 Testaaja Mauri Tenkula tutustuu tarjontaan



Kuva 6 Keittiön hellalla on ruuhkaa

- täydennykset olisi yksipuolisessa kattauksessa helpompi tehdä, mikäli tarjoilupöytä muotoiltaisiin kapeammaksi (täydennys toiselta puolelta). Nyt täydennettiin asiakas jonon välistä.
- Ruoan tuontireitti tulisi olla jompikumpi olemassa olevista reiteistä ja jotenkin saada se asiakkaista vapaaksi. Nyt asiakkaita oli molempien reittien edessä runsaasti, joten täydennysvienneissä oli oltava todella varovainen.
- tarjoiluastiat olisi hyvä lämmittää jotenkin (esim. isommassa uunissa), jotta astia ei jäähtyä siihen siirrettyä täydennysruokaa.
- uunikuumien astioiden kantamisessa olisi hyvä olla kunnolliset patakintaat tai lämpöä kestävät käsiineet.
- kertakäyttökäsiineitä tarvitaan montaa kokoa varastoon, koska tarjoilijat täydensivät myös ruoka-astioita ym
- juhlapöydän täydennystarpeista ”tieto keittiölle – ketju” alkuun vähän kangerteli, lopussa sujui mainiosti. Sovittava etukäteen, että viestiä tuo kaikki. Keittiöllä olisi hyvä olla nimetty henkilö, joka keskittyy täydennysastioiden laittamiseen, samoin salissa esim. eri pöydässä olevalle juomapuolelle oma täydentäjä.
- tarjoilutoiminta sujui varsin hyvin kokonaisuutena.
- siistit asut ja myssyt käytössä oli käytössä.

Asiakkaiden vastaanotto

Tässä suhteessa kaikki sujui hyvin, kyläpäällikkö Heikki Kumpula oli vastaanottamassa asiakkaita ja hoiti tervetuloivotus puheen sekä esitteli Kehittyvä Kuusaa - hankkeet ja ruokalista. Projektipäällikkö Teija Nurmenniemi esitteli juhlapalvelujen ja -ruokailun testitilaisuuden. Pieni ongelma oli se, että osa ihmisistä meni istumaan ja sitten yritettiin ohjata pöytäkohtaisesti ottamaan ruokaa, mutta ulkoa suoraan tulevat menivät jonon väliin, ja tietysti tilat ovat pienet näin suurelle ryhmälle, kun ihmiset tulevat yhtä aikaa, tarjoilu olisi pitänyt olla kahdelta puolelta pöytää, mutta Eurolan tilojen ja olemassa olevan pöytäkaluston takia sitä ei voitu organisoida eri tavalla. Tilojen koko ja asiakasmäärä huomioiden, toiminnot toimivat kuitenkin hyvin.



Kuva 7 Kyläpäällikkö Heikki ja projektipäällikkö Teija esittelevät tilaisuutta

Juhlapalvelujen ja juhlaruuan testaus

Testauksessa otettiin mielipiteet kaikilta osallistujilta ja lisäksi kutsuttiin 4 henkilöä testiryhmään, he olivat Mirka Saari, Johanna Kaasinen, Mauri Tenkula, Riitta Heittokangas. Testiryhmältä kysyttiin tarkempi palaute. Testilomakemalli liitteenä. Yleisön testilomakkeita palautui 47 kpl.

Testissä kysyttiin arviointia Kylätalo Eurolan tilat juhlapaikkana.

Yleisilmettä, sisutusta/viihtyisyyttä, siisteyttä, tilojen toimivuus

Yleisarvosana on hyvä, kiitettävä, yleisöltä ei tullut mitään kehittämisehdotuksia.



Kuva 8 Ruoka on katettu

Testaajien kommentit:

Yleisilme: siisti, rento, kylähullu toi rentoa tunnelmaa, kodikas

Tilojen viihtyvyys: Todella viihtyisä, sievää on, kylätalomaiset tilat, kodinomainen

Siisteys: tosi siisti, kiitettävä, kaikki tilat siistit

Tilojen toimivuus: ok, riittävästi vessoja, on muunneltavuus, hyvä, saleja on kaksi, hyvä, että Teija oli ohjaamassa ja kättelemässä, tuli tervetullut olo!

Korjausehdotukset/mielipiteet

- Tilat hieman viileät
- Ulkopuolelle esim. maitotonkkiin koristeluja, viiri, jotain juhlan merkiksi
- Käsidesi ruokapöydän läheisyyteen, kangaspyyhkeet pois WC-tiloista, **ei saa olla julkisissa tiloissa hygieniasyistä**
- Jokaisessa salissa voisi olla seinillä jotakin, Kohtaamo viihtyisästi sisustettu
- Samanlaiset pitkät juhlatiinat jokaiseen tilaan, muuten vieraille tuntevat itsensä eriarvoisiksi

Arvio juhlaruuat ja ruokien esille laitto

Ruokien esille laitto

Kommentit:

Hyvä, upea, kiitettävä, näetisti

Testaajien kommentit

Juhlapöytä, yleisilme

- Todella kaunis kattaus, Kaunis, kiinnostava

Korjausehdotus/mielipide

Kaksipuolinen pöytä voisi jouduttaa, kahvi pöytä juomapöydän viereen.

Juhlapöytä, kattaus

- Hyvä, selkeä, kauniit ja tyylikkääät liinat

Korjausehdotukset/mielipiteet

- Selkeys puuttui, mitä syödään minkäkin kanssa
- Olisin halunnut salaatti/kylmäruoka lautasia, maut meni sekaisin
- selkeämmin olisi pitänyt erotella kylmät ja lämpimät ruuat, sekä kastikkeet ja hyytelöt mitä syödään minkäkin kanssa
- Tilaongelma
- Jälkiruokalusikat pikkulusikat
- Menulistaan selkeästi allergiat eli L ja G, sekä jokaisen ruuan kohdalle nimikortti, jossa myös mainittu allergiat
- kastikkeille aluslautaset, ei liinat niin likaudu

Juhlapöydän koristelu



Kuva 9 Esille laitto



Kuva 10 Juhlapöydän kukka-asetelma

Kiitettävä, kaunis, ja ajankohtaiset, aidot kukat, sievät, voisi olla luontomateriaaleja, kauniit kukat juhlapöydässä ja ruokapöydissä

Ruokien esille laitto

- kaunis ja juhlava kattaus
- kotoiset astiat ja välineet siistejä
- lautasliinoissa kahta eri väriä, harmaa ja punainen oli kauniit
- kiitettävä

Kehittämisehdotukset/kommentit

- Jälkiruoalle pienet lusikat
- kastikkeiden kulhojen alle aluslautanen, ei likaudu pöytäliina

Arvio henkilökunnan toiminnasta

Tarjoiluhenkilökunnan toiminta

Ystävällinen, hyvä, asiallinen, eikä tullut paniikkia vaikka yllätysmäärä väkeä, vaikka eivät ole ammattilaisia

Tarjoiluhenkilökunnan ulkoasu

Siisti, yhtenäiset essut hyvä, myssyt ym. löytyi, kiitettävä, hyvä, kokilla ei alussa kokkia asua, mutta pelasti tilanteen iloisella tervehdyksellä.

Asiakaspalvelu

Huomioivaa, kiitettävä

Muuta huomioitavaa

- Todella iloinen ja mukava kylätapahtuma, kiva kun kaiken ikäisiä mukana
- Hyvä vastaanotto

Kehittämisehdotukset/Kommentit

- ei tullut kehittämisehdotuksia

Arvio menulista yleisarvio ja ruokakohtainen arvio

Yleisön arvio oli hyvä, joissakin erinomainen, upea, herkullinen

Korjausehdotukset/kommentit

- Tarjoiluhenkilökunnan pöytiin kautta kulku vain yhdestä suunnasta
- Vihersalaattia kaivattiin
- osa ruuista oli kylmiä, esim. perunat, joten lämpimiä ruokia ei pöytiin, jos on alussa puheita.

Testiryhmän arvio

Juhlaruokailun menu, yleisarvio

- herättää mielenkiintoa, paikallisuus enempi esille, ehdottomasti herättää mielenkiintoa



Kuva 11 Soile kokki seuraa tilannetta

Ruokakohtainen arvio:

Tässä kohdassa raporttiin kirjoitetaan vain ne ongelmakohdat, koska muuten yleisarvio hyvä, kiitettävä.

Yleisön arvio

- herkkusienistä tuli eniten palautetta, olivat liian etikkaiset ja sipulia liikaa
- Hirvipatee, liian isot palat
- kastikkeet ja hyytelöt, ei tietty mihin ruokaan kuuluvat, olisi pitänyt laittaa yhtenäisemmin
- ruokien kohdalle nimilappu
- kotikalja tosi hyvää
- kakku hyvää, mutta loppu kesken (kolme kakkua pöydässä, jotka kaksi erilaista, joten moni maisteli molempia kakkuja, ja sen takia kakut eivät riittäneet, vaikka niitä oli varattu yli 100 hengelle)



Kuva 12, Ruokailijoita n. 100 henkeä

Testiryhmän arvio

Menulista:

Ruokapöydässä olevassa menulistassa olisi pitänyt näkyä laktoositon ja geliaatikoille sopivat ruuat merkinnällä L ja G, sekä jokaisen ruoan kohdalla nimilappu ja jotenkin yhtenäistä, mikä ruoka ja hyytelö/kastike on tarkoitettu millekin ruualle. Kylmät ja lämpimiä ruokia varten olisi pitänyt olla eri lautaset.

Ruokakohtainen arvio

Maalaisjuustosalaatti

- hyvät ainekset, tuore, juhlava, kaivattiin salaatin kastiketta
- nimi väärä, koska siinä oli granaattiomenan siemeniä, eivät ole "maalaisia"
- Muu salaatti lisänä, koska useita omenalle allergisia ihmisiä mukana

Marinoidut herkkusienet

- Maku hyvä, mutta hieman liian paljon punasipulia ja jäi pistelevä jälkimaku
- hyvä juhlava idea, liian etikkaiset, perinteiset sienet+sipuli kävisi paremmin

Juhlava hirvipatee

- Pienemmät valmiit palaset
- maininta mitä riistaa sisältää

Kuusaa juhlajuusto ja omenachytney

- omenachytneyseen mausteiden määrää vähemmän
- juustossa voisi olla enempi makua

Hirvipyörökät viskitujauskastikkeessa

- vaihtoehtona voisi olla muu kastike, etenkin lapset eivät tykänneet

Mustaherukkahyytelö

- ei tietty minkä kanssa tämä piti nauttia

Täytetty porsaanfileerulla

- kaivattiin, että millä täytetty

Maalausperunalohkot

- olisivat saaneet olla kypsempiä
- suolaa lisää, rasvaa vähemmän ja lämpimiä
- tavalliset perunat parempia

Leipäpöytä

- voimariini astiaan tai siis rasia esim. keraamiseen astiaan, pieni tyylikko

Juomapöytä

- Maito kylmälevyille
- maininta, että mehu oli paikallista kylätalolla tehtyä

Maitokiisseli ja marjat

- makeutta hiukan enempi
- marjojen nimessä paikallisuus
- jos marjoja käytetään jossakin muussa ruuassa, niin kannattaa miettiä muuta jälkiruokaa
- marjoja olisi saanut olla enemmän kiisselin päällä

Kahvi/tee, täytekakku

- teehen pitäisi olla hunajaa makeutusaineeksi
- kakuissa olisi voinut lukea, että mitä missäkin kakussa on täyteenä
- kahvi olisi voinut olla tarjolla termareissa tai sitten tarjoilijan olisi pitänyt olla kaatamassa
- kakkuteline näytti huteralta

Ruokailun parhaat kommentit

- kotikalja tosi hyvää
- Kakut hyviä, koristelu taidokas, kaunis, ajankohtainen, niin hyvää, että kieli meinasi viedä mennessään.

Testaajien

Kokonaisarvio ruuasta ja tilaisuudesta

Allergioiden huomioiminen

G ja L saisi lukea menuissa ja ruokalajien lapussa

Pöytä esim. lappu, että voi allergiset kysyä henkilökunnalta ruokien sisältöä

Lasten huomioiminen

- erilainen salaatti

Oliko ruuat tarpeeksi paikallisia

- ei, muissa ei lue Kuusaa kun juustossa
- paikallisuus ei tullut tarpeeksi ilmi, olisiko nimissä esim. oman kylän mustaherukkahyytelöä

Yleisarviointi, kehittämis ehdotukset

- Ruokailun nopeuttaminen, porrastamalla ruokatarjoilu kahteen osaan, ensimmäinen klo 12.15 ja toinen klo 13, ruokailun järjestys, ruoka, jälkiruoka, kahvi+kakku hieman sekava, moni otti kahvi, kakku ja jälkiruoka.



Kuva 13, Tarjolla Taina emännän tekemää maitorieskaa ja tuliasisruisleipää



Kuva 14 Marian taiteilemat kakut, systeema koristelulla



Kuva 15 Hirvilihapullat ja porsaanhileerulla ym.

- Useampi kattaus, huomio ruokailijoin määrä, pienet lusikat jälkiruualle, yksi sama käynti tarjoiluhenkilökunnalle ”suman välttämiseksi (juhlatilaisuuteen valkeat liinat kaikille pöydille)
- koristelu sisätila ja ulkotila

YHTEENVETO RUOKAILIJOIDEN ANTAMISTA PALAUTTEISTA

Testaajien ja yleisön antamissa palautteissa oli paljon saman suuntaisia asioita.

Kehittämisehdotukset/kommentit koostetusti

- tilat hieman viileät
- ulkopuolelle kaivattiin koristelua, joka toivottaa vieraat tervetulleeksi
- käsidesi ruokapöydän läheisyyteen, kangaspyyhkeet pois WC-tiloista yleisötilaisuuksien aikana, paperipyyhkeet automaatteihin
- Jokaisessa salissa voisi olla seinillä jotakin, muut tilat hiukan kolkkoja, Kohtaamo viihtyisä
- Samanlaiset pitkät juhlaliinat jokaiseen tilaan, muuten vieraat tuntevat itsensä eriarvoisiksi
- Kaksipuoleinen pöytä nopeuttaisi tarjoilua
- Selkeys puuttui, mitä syödään minkäkin kanssa
- Salaatti/kylmälle ruualle omat lautaset, maut meni sekaisin
- Selkeämmin kylmien ja lämpimien ruokien erottelu, sekä kastikkeiden ja hyytelöiden, mitä syödään minkäkin kanssa
- Tilaongelma kun paljon syöjiä
- jälkiruokalusikat pikkulusikat
- Menulistaan selkeästi allergiat ja jokaisen ruokalajinkohdalle myös maininta laktoositon (L) ja gluteeniton (G), sekä henkilökunnalle kaikille tiedoksi mitä mausteita, ruoka-aineita on ruuissa
- Kastikkeille aluslautaset, ei niin liinat likaudu
- Yksi sisäänkäynti ruokailusaliin tarjoiluhenkilökunnalle
- Ruokien pöytiin viennissä huomioitava, että miten ruuat pysyvät lämpimänä, koska nyt oli esim. perunat kylmiä ja osittain raakoja
- Ruokien asetelu niin, että tietää mitkä kastikkeet/hyytelöt on tarkoitettu nautittavaksi yhdessä, nimilaput pöytiin ja niihin maininta
- Ruokien nimiin enempi paikallisuutta ja näkyviin mikä raaka-aine on pääosassa, kuten riistapatee että näkyy, että on tehty hirvestä.

Palaute ruokalajeista (kehittämisehdotukset)

- Marinoiduista herkkusienistä tuli eniten negatiivista palautetta, suurin osa kommentaista koski, että oli liikaa sipulia ja liian etikkainen.
- Hirvipateen tarjoilussa oli liian isot palat
- Salaattivaihtoehtoja useampi
- Kana/kasvis/kalaruoka puuttui
- perunat oli osalla kylmiä ja raakoja
- porsaanfileerullasta kaivattiin, että millä täytetty
- Teehen makeutusaineena hunaja

Yhteenvedo mitä kannattaa huomioida tulevissa tilaisuuksissa, osa ongelmakohtista kohdistu vain tähän tilaisuuteen, jotka on jo huomioitu muissa järjestetyissä juhlatilaisuuksissa.

- Tarjoiluhenkilökunnalle yksi sama sisäänkäynti ruokasaliin
- Käsi-desi pöydän läheisyyteen, WC:stä pois kangaskäsipyyhkeet
- Menulistassa näkyviin ruoka-aineallergia koodit (L=laktoositon, G=geliaatikoille sopiva) Nimilaput ruokiin ja kattauksessa huomioitava kylmät ja lämpimät ruuat sekä ne ruuat jotka kuuluvat yhteen, allergioita koskevat tiedot selvästi näkyviin
- Kastikkeiden alle aluslautaset, samoin kahvimaitokannun alle
- Tieto mahdollisimman monelle, mitä mausteita tai mausteseuksia ruuan laitossa on käytetty
- Ulkotilan koristelu (ulkotulet, lyhdyt ym), että vieras tietää, että on kysymyksessä juhlapaikka
- Annospalakoko kohtuullinen, mieluummin pieni kun suuri, jos pieni niin voi ottaa kaksi
- Kakkujen tarjoilussa huomioitava, että jos eri näköiset ja sisältöiset kakut niin moni maistelee molempia kakkuja ja silloin normaalimäärä kakkuja ei riitä
- Ruokalajien nimistö niin, että siitä selviää mitä on pääraaka-aine, esim. riistapatee, voisi olla hirvipatee (tässä myös huomioitava se, että raaka-aine on kallista, joten tulee harkita, että laitetaanko listoille, yllättääkö hinta asiakkaan, tai nostaa kokonaistarjousta yllättävästi.
- Teehen makeutusaineeksi varattava hunajaa
- Jälkiruokalusikoiksi pikkulusikat
- Kylmille ja lämpimille ruuille varattava eri lautaset
- Lämpölevyjä pitäisi olla enempi ja lämpimänä tarjottavat ruuat viedään pöytiin vasta hetki ennen ruokailun alkua puheiden jälkeen.
- Kohtaamon tilat liian pienet, jos ruokailijoiden määrä yli 50 henkeä, silloin ei mahdu iso ruokapöytä ja istumapaikkoja tarpeeksi: Vaihtoehdot: ruokapöytä Mainingissa, johon voidaan sijoittaa iso ruokapöytä, ja ruokaa voi ottaa kahdesta linjastosta, sekä erillinen kahvi- ja juomapöytä. Kohtaamo voi käyttää isompikin ryhmä, jos kahvipöytäkattaus tehdään esim. ruokailun jälkeen ja siinä on väliaika minä aikana se ehditään tehdä. Tai vaihtoehtona Kohtaamoon sijoitetaan kaikki tarjoilut ja Eurosalissa on ruokailut, tai kaikki toiminnot tehdään Eurosalissa, silloin sinne mahtuu ruokailemaan yhtä aikaa n. 60 henkeä ja ruokapöytä on Eurosalissa, palautteessa tuli monesti esille, että Eurolan tilat on hyvin muunneltavissa.