



Etelä-Pohjanmaan Maa- ja kotitalousnaiset
ProAgria Etelä-Pohjanmaa ry



<http://etela-pohjanmaa.maajakotitalousnaiset.fi>

www.maajakotitalousnaiset.fi/hankkeet/happeninki

TOTEUTTAMISMALLI 2014

KROPSULA

Taustaa

Idea Kropsulasta muotoutui Komeasti yhdessä –hankkeen aikana, kun haluttiin saada vaihtelua, juurevuutta ja maistuvaa ruokaa sormiruokasektorille. Kropsula kypsyi toteutukseen E-P:n maa- ja kotitalousnaisten toimesta Provinssirockissa ja Farmari maatalousnäyttelyssä kesällä 2013 sekä Sensibus festival –tapahtuman Scent&Sound bistrossa Seinäjoen Rytmikorjaamolla maaliskuussa 2014. Toteuttajana jälkimmäisessä oli Seinäjoen maa- ja kotitalousnaisten yhdistys.

Sisältö

Kropsula on asiakkaat iloisesti yllättävä pienen vaivan ja infran pop-up ruokakoju, jossa tarjotaan eteläpohjalaista kropsua (eli pannukakkua) erilaisten lisukkeiden kera.

Kropsu on valmistettu paistonkestävään vuokaan, joka on myös myyntipakkaus tai uunipellillä, jolloin siitä leikataan paloja. Kropsu tarjoillaan makean tai suolaisen täytteen kera. Kropsu valmistetaan elintarvikehuoneistossa (keittiö, leipomo) ja tuodaan tapahtumaan lämpimänä tai jäädytettynä. Kropsu tarjoillaan mieluiten lämpimänä tai huoneenlämpöisenä. Makea täyte on perinteisesti hillo ja kermavaahto, suolaisen täytteen pääraaka-aineeksi sopivat esimerkiksi savukala, kinkku tai kasvikset.

Kropsulan raaka-aineissa on pyrittävä siihen, että ruokatuote olisi mahdollisimman eteläpohjalainen taustaltaan. Ellei se onnistu jonkin ruoan elementin kohdalla, tuotteen pitää olla mahdollisimman suomalainen. Raaka-aineet, joita ei kohtuudella saa Etelä-Pohjanmaalta eikä Suomesta, voidaan hankkia muualta (mm. mausteet). Kropsujen ja täytteiden valmistuksessa voidaan käyttää pienten, keskisuurten tai suurien jalostajien tuotteita. Ohessa myytävien juomien hankintaperiaatteet ovat samat kuin edellä.

Kropsulan arvot

juuret, muistot
nopea, helppo
tuttu, uusi, iloisesti yllättävä



Etelä-Pohjanmaan Maa- ja kotitalousnaiset
ProAgria Etelä-Pohjanmaa ry



<http://etela-pohjanmaa.maajakotitalousnaiset.fi>

www.maajakotitalousnaiset.fi/hankkeet/happeninki

Kropsula-liiketoiminta

Eri toimijat voivat toteuttaa tapahtumaravintolaa omalla tyylillään ja omiin vahvuuksiinsa tukeutuen. Kropsulan liiketoiminta on täysin sitä harjoittavan yrityksen tai muun toimijan vastuulla.

Puitteet

Kropsula voidaan toteuttaa festivaalityyppisten tapahtumien yhteydessä hyvin erilaisissa ympäristöissä: väliaikaisrakenteissa tai jossain tapahtumaa varten hankitussa tilassa. Kropsula voidaan toteuttaa myös sisätiloissa, jolloin toteutukseen minimissään riittää pöytä, tuotteiden säilytysastiat, tuotteiden tarjoiluastiat ja aiheenmukainen somistus.

Maine

Kropsulan toteuttaminen on kussakin festivaalitapahtumassa ainutlaatuista. Kropsula-konseptin tuomat liiketoimintamahdollisuudet paranevat Kropsulan hyvän maineen myötä. Sen vuoksi kunkin Kropsulaa pitävän yrittäjän tai muun toimijan on pidettävä huolta, että tapahtumaravintola toteutetaan hyvän maun mukaisesti ja hyviä suhteita yllä pitäen.

Huomioon otettavia kustannuksia:

- myyntipaikka
- teltan vuokra
- kalusteet (pöydät, säilytyskalusteet)
- kassa, maksupäätte
- kertakäyttöastiat, servetit
- raaka-aineet
- palkat, päivärahat

Kokemuksia toteutuksista:

Provinssirock 2013

Tuotteena paikallisen leipomon valmistama kropsu (paisto myyntipakkauksessa) ja täytteinä rahkapohjaiset mansikkatäyte ja salmiakinmakuinen pöyrö-täyte. Ohessa myytiin kahvia. Myyntipaikkana teltta ja kropsu myytiin "ilmanlämpöisenä". Herätti kovasti kiinnostusta ja kropsu-nimi hämmästytti heitä, joille se ei ollut entuudestaan tuttu. He, jotka sanan tunnistivat, olivat iloisesti yllättyneitä. Täytteiden raaka-aineet olivat melko kalliita



Etelä-Pohjanmaan Maa- ja kotitalousnaiset
ProAgria Etelä-Pohjanmaa ry



<http://etela-pohjanmaa.maajakotitalousnaiset.fi>

www.maajakotitalousnaiset.fi/hankkeet/happeninki

(heikensivät katetta) ja vaativat kylmäsäilytyksen. Kolean sään vuoksi ja siksi, että aivan vieressä ei ollut muita kahvimyyjiä, juuri kahvin myynti nosti tuloksen plussalle.

Farmari 2013

Myyntipaikkana 9 m²-kokoinen teltta Ruokaprovinssikadulla (ruokanäytteilleasettajien osasto). Tuote oli samanlainen kuin Provinssirockissa. Myytiin niinkään "ilmanlämpöisenä". Kropsut toimitettiin päivittäin leipomosta ja ohessa myytiin kotimaisia 0,5 litran limsoja. Kiinnostasi yleisöä ja myynti kävi vilkkaasti. Työvoimana oli pääosin talkooväki.

Sensibus festival –tapahtuman (Kumuru-hankkeen lopputapahtuma) Sound & Scent bistro 15.3.2014 Seinäjoen maa- ja kotitalousnaisten yhdistyksen toimesta.

Tuotteena Trahteri-ravintolan paistama kropsu (pellillinen, josta leikattiin paloja) mansikkahillon ja kermavaahdon kera. Kropsu lämmitettiin höyrykattilassa ja tarjottiin pahlilautasilta. Somistus oli kotoisa ja maalaishenkinen; esim. kojun taustalla iso lakana, jossa lakeusmaisema. Tapahtuman kävijätavoite ei aivan täyttynyt, mutta myynti oli kohtuullinen.

Komeasti yhdessä –hanke sekä Happeninki – Ruokaprovinssin tapahtumakonseptit –hanke, ProAgria Etelä-Pohjanmaa / Maa- ja kotitalousnaiset



Euroopan unioni
Euroopan aluekehitysrahasto



Vipuvoimaa
EU:lta
2007–2013