

## Ravintola Ateljé Finnen lounastuotteen toimintamallin suunnittelu

Leena Kakko



<b>Tekijä(t)</b> Leena Kakko	
<b>Koulutusohjelma</b> Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma, restonomi	
<b>Opinnäytetyön otsikko</b> <b>Ravintola Ateljé Finnen lounastuotteen toimintamallin suunnittelu</b>	<b>Sivu- ja liitesivumäärä</b> 28+26
<p>Tämän toiminnallisen opinnäytetyön taustalla on tekijän oma työkokemus ravintolakokin työstä ja mielenkiinto työelämälähtöiseen ruokaravintolan liiketoiminnan kehittämiseen erityisesti lounaskattauksen näkökulmasta. Tämän opinnäytetyön produkti keskittyy pääosin ravintolan keittiön toiminnan ja ruokatuotteen kehittämiseen ja sijoittuu työn tekijän työpaikkaan ravintola Ateljé Finneen.</p> <p>Tavoitteena tässä opinnäytetyössä on selvittää tuloksia alakohtaisista tutkimusartikkeleista itsepalvelulounaan ja pöytiin tarjoiltavan illallisen laatukokemuksien eroavaisuudet erityisesti kanta-asiakkaan näkökulmasta. Työn toiminnallisen osuuden tavoitteena on kehittää lounaskattausta varten ruokatuote, joka tukee illallistuotetta mahdollisimman paljon.</p> <p>Opinnäytetyön tietoperusta esittelee Örebron kulinaarisessa korkeakoulussa kehitetyn Five aspects meal model, FAMM- mallin, joka on työkalu asiakkaan laatukokemuksen kartoittamiseen. Työn tietoperustassa käsitellään palveluympäristön, servicescape, merkitystä asiakkaan kokemaan laatuun. Työssä selvitetään lisäksi mitkä seikat erottavat asiakkaan laatuvaatimuksia lounaan ja illallisen välillä.</p> <p>Opinnäytetyö on toiminnallinen ja sen produktissa esitetään uusi vaihtoehtoinen toimintamalli ravintola Ateljé Finnen lounaan lanseeraamista varten. Tällä hetkellä ravintolassa tarjoillaan ainoastaan illallista ja tämän opinnäytetyön tarkoituksena on tarjota realistinen suunnitelma siitä, millainen voisi olla Ateljé Finnen lounas. Toimintamallissa esitetään henkilöstökustannusten muutokset, työvuorolistasuunnittelun muutokset sekä päiväkohtainen tarvittava asiakasmäärä henkilöstökulujen kattamiseksi.</p> <p>Työssä esitetään alakohtaista aiemmin tutkittua tietoa asiakkaan laatukokemusta määrittävistä asioista sekä esitetään niihin perustuen uusi toiminta malli lounaan lanseeraamista varten. Toimintamallia varten on suunniteltu ohjevihko, joka on liitetty tähän opinnäytetyöhön.</p> <p>Tutkittujen artikkelien mukaan ruoan laatu on yksi tärkeimmistä asioista, joita asiakas ravintolakäynnillään arvioi. Lounasasiakasta ja illallisasiakasta ohjaavat erilaiset motiivit ruokailun suhteen, joten kaksi erilaista tarjoilumuotoa eivät muodosta keskenään ristiriitaa, jos ruokatuotteen laatu säilyy asiakkaan odottamalla tasolla. Uusi toimintamalli Ateljé Finnen lounaskattausta varten helpottaa nykyisen henkilökunnan työtaakkaa, sillä erityisesti keittiössä töitä järjestellään uudelleen. Lounasta varten rekrytoidaan kaksi uutta työntekijää ja näiden henkilöstökustannusten kattamiseen vaadittaisiin tämän suunnitelman mukaan päivittäin 17 asiakasta. Lounaskattauksen avaaminen illallisen lisäksi mahdollistaisi koko liiketilan potentiaalin käyttämisen.</p>	
<b>Asiasanat</b> kanta-asiakkaat, laatu, lounaat, kannattavuus	

# Sisällys

1	Johdanto .....	1
1.1	Ravintola Ateljé Finnen organisaatio .....	2
1.2	Kiinnostus aiheeseen .....	3
2	Miten kanta-asiakas kokee laadun itsepalvelunlounasta ja pöytiintarjoiluillallista vertailtaessa? .....	4
2.1	Five aspect meal model .....	4
2.2	Palveluympäristön merkitys asiakkaan ostopäätökseen.....	6
2.3	Palvelukokemus asiakkaalle .....	7
2.4	Kanta-asiakkaan kokemus laadusta.....	8
2.5	Ravintolan maineen yhteys asiakkaan tyytyväisyyteen .....	9
2.6	Uudistuneesta toiminnasta tiedottaminen.....	11
3	Produkti: Ateljé Finnen lounas.....	12
3.1	Kuvaus Ateljé Finnen lounaskattauksen toimintamallin suunnitteluprosessista ...	12
3.2	Toimintamalli.....	15
3.2.1	Työvuorojen lisäämisestä aiheutuvat laskennalliset kustannukset.....	16
3.2.2	Työvuorosuunnittelu keittiöhenkilökunnalle .....	18
3.3	Ruokatuote .....	20
3.3.1	Ruokalistat .....	22
3.3.2	Lounastuotteiden ohjevihko.....	22
3.4	Lounaan hinnan määrittäminen.....	23
4	Pohdinta.....	25
	Lähteet .....	29
	Liitteet.....	31

# 1 Johdanto

Tässä toiminnallisessa opinnäytetyössä esitellään uusi toimintamalli omaan työpaikkaani ravintola Ateljé Finneen lounastuotetta varten. Olen työskennellyt ravintolakokkina vuodesta 2005 lähtien ja Makusta Oy:n palveluksessa Helsingin keskustassa sijaitsevassa ruokaravintolassa Ateljé Finnessä vuodesta 2013. Työtehtäviini Ateljé Finnessä on lukeutunut lähes kaikki tehtävät, mitä kyseisen ravintolan keittiössä on. Olen työskennellyt keittiön kaikissa kolmessa eri työpisteessä, suunnitellut työvuorolistoja, tehnyt tuotetilauksia sekä ollut mukana ruokalistasuunnittelussa. Tämä opinnäytetyö keskittyy uuden toimintamallin esittelemiseen yrityksen toiminnan kehittämiseksi ja nykyisen toiminnan tueksi. Opinnäytetyö valmistuu hyvässä yhteistyössä omistaja Heikki Purhosen kanssa.

Ateljé Finne tarjoilee nykyisellään illallista ja keittiö on avoinna maanantaista lauantaihin kello 17.00 - 21.30. Ravintolassa ei tarjoilla lounasta. Satunnaisesti lounasaikaan järjestetään yksityistilaisuuksia ja joulun alla pöytiintarjoilulounasta tarjoillaan kahden viikon ajan. Ateljé Finnen ruokatuote ja palvelu ovat hitsautuneet yhteen hyvin vahvasti. Tässä opinnäytetyössä esitetään toimintamalli itsepalvelulounaalle, jossa ruoka tarjoillaan noutopöydästä. Palvelu lounaan aikana olisi käytännössä noutopöydän täydentäminen, rahastus ja pöytien siivoaminen. Tämä eroavaisuus illalliskattauksen ja lounaskattauksen välillä luo eräänlaisen ristiriidan ravintolallemme luonteenomaisen asiakaspalvelun näkökulmasta.

Tämän opinnäytetyön tietoperustan tärkeimpänä aiheena on, vaikuttaako pöytiintarjoilun ja henkilökohtaisen palvelun puuttuminen asiakkaan kokemukseen laadusta. Tässä opinnäytetyössä halutaan keskittyä erityisesti kanta-asiakkaan näkökulmaan, sillä kanta-asiakkaat ovat suuri osa Ateljé Finnen asiakaskunnasta. Opinnäytetyön tietoperustassa käsitellään sitä, mikä kaikki vaikuttaa asiakkaan laatu-arvioon ravintolakäynnistään. Asiakkaan ravintolakokemuksen kokonaisuuden analysoinnin avuksi esitellään five aspects meal model, FMM -malli. Tietoperustassa esitetään, miten palveluympäristö, servicescape vaikuttaa asiakkaan kokemaan laatuun sekä mikä on ruoan ja palvelun välinen suhde laatukokemuksessa. Tietoperustassa pohditaan lisäksi, miten ravintolan maine vaikuttaa asiakkaan arvioon laadusta sekä miten kanta-asiakkuuksia saadaan syntymään. Tietoperustassa käsitellään myös, miten vaikutetaan asiakkaan mielikuviin uudistuvasta toiminnasta. Opinnäytetyön tietoperusta pohjautuu aiemmin tutkittuun tietoon ja on koottu alakohtaisten tutkimusartikkelien tutkimustuloksista. Tämän opinnäytetyön lähdeviitteiden sekä lähdeluettelon tekemisessä on käytetty apuna RefWorks-ohjelmaa.

Opinnäytetyön produkti on ravintolalle suunniteltu toimintamalli lounaan toteuttamiseksi. Produkti sisältää kaksi osaa. Ensimmäinen osa esittelee varsinaisen toimintasuunnitelman

käytännön järjestelyihin, kuten työvuorojen uudelleen järjestämiseen sekä henkilöstön lisäämiseen liittyvät kustannukset. Produktin toinen osa, joka on tehty ohjevihkoksi, esittelee tarjottavan ruokatuotteen, jonka periaatteena on pystyä hyödyntämään illallistuotetta mahdollisimman paljon. Tällöin pystymme minimoimaan syntyvää ruokahävikkiä ja toimimaan mahdollisimman kannattavasti taloudellisesti ajateltuna. Tämän opinnäytetyön liitteenä olevasta ohjevihkosta löytyvät ruokalistat, annoshintalaskelmat sekä ruokien valmistusohjeet lounaan tuotteille.

## **1.1 Ravintola Ateljé Finnen organisaatio**

Työpaikkani Ateljé Finnen omistaa Makusta Oy, omistajinaan Heikki Purhonen ja Antto Melasniemi. He omistavat lisäksi kaksi muuta ravintolayritystä, Monion Oy:n ravintola Kuurna (2005) ja Kettupojat Oy:n Putte´s bar & pizza (2011). Ravintoloiden erottaminen omiksi osakeyhtiöikseen on tehty käytännön kannattavuuden seuraamisen helpottamiseksi. Kahden omistajan välinen työnjako on selkeä. Heikki Purhonen on yritysten vetäjien lähin yhteyshenkilö ja esimies. Antto Melasniemi puolestaan on yrityksen niin sanotut ”kasvot” sekä luova taustahahmo ideoiden tulevaisuuden mahdollisuuksia ja kehittäen projekteja.

Ravintola Ateljé Finne on perustettu Helsingissä Arkadiankadulla sijaitsevaan tilaan, jossa kuvanveistäjä Gunnar Finne piti ateljeetaan kuolinvuoteensa 1952. Perikunta vuokrasi tilan 1958 ja paikalle perustettiin Ravintola Ateljé. Tämän jälkeen liiketilassa on toiminut useita yrittäjiä ja vuodesta 2007 lähtien Makusta Oy:n Ateljé Finne. Tilan historiaa on pyritty parhaan mukaan kunnioittamaan ja esillä on lukuisia Gunnar Finnen teoksia.

Ateljé Finnen liikeidea voi kuvailla tuotteensa perusteella bistroksi. Erään määritelmän mukaan bistro on ravintola, jossa on rento ja vieraanvarainen ilmapiiri, jossa tarjoillaan kausiluontoista ruokaa puhtaista ja luonnon mukaisista raaka-aineista, ruoka-annokset ovat yksinkertaisia, mutta huolella valmistettuja, henkilökunta toimii perheenomaisena tiiminä ja ruokalistat vaihtuvat usein, jotkin tuotteet jopa päivittäin (Hyman 2014). Tämä määritelmä on lähes täydellinen kuvaamaan Ateljé Finneä ja sen liikeidea. Ruokatuote perustuu vankasti kotimaisiin sesongin mukaisiin raaka-aineisiin ja valmistustavat pohjautuvat ranskalaiseen keittiöön. Ruoka on rentoa ja se valmistetaan laadukkaista raaka-aineista luottaen tasokkaaseen käsityöhön. Komponentteja ruoka-annoksissa on vähän ja käsityön merkitystä painotetaan, vain olennaiseen keskitytään. Puolivalmisteita ei Ateljé Finnen keittiössä käytetä.

Ateljé Finnen liikeidea on yhdistelmä tasokasta ruokatuotetta ja loistavaa henkilökohtaista palvelua. Siinä missä Ateljé Finnen ruoka on rehellistä, on palvelukin. Henkilökunnan keskuudessa miellämme ravintolan ikään kuin kodiksemme, jonne asiakkaat tulevat vieraaksi syömään ja istumaan iltaa. Tätä viestiä pyritään heille välittämään tarjoiluhenkilökunnan ja asiakkaan keskinäisellä rennolla vuorovaikutuksella. Asiakaskuntamme koostuu suurelta osin pitkän linjan vakioasiakkaista, joihin lukeutuu niin yrityksiä kuin yksityishenkilöitä ja naapuruston asukkaita.

## **1.2 Kiinnostus aiheeseen**

Työn taustalla on kiinnostukseni yrittäjyyteen sekä ravintolaliiketoiminnan kehittämiseen. Edellytyksenä kannattavalle liiketoiminnalle on kyky suunnitella yritystoimintaa liikeideasta kannattavuuslaskelmiin. Suhtautuminen restonomiopintoihini ikään kuin ohjasi minut tämän aiheen pariin, sillä koen siinä esiintyvän pääpiirteet koulutuksestani.

Ammatillinen taustani on vahvasti helsinkiläisten keskusta-alueen ravintoloiden keittiössä. Kokemukseni mukaan kilpailu Helsingin keskusta-alueen ravintoloiden välillä on kovaa, sillä tasokkaita ruokaravintoloita on lukematon määrä. Ravintolamyynä on laskussa erityisesti alkoholimyynnin osalta, joka laski seitsemän prosenttia vuonna 2014 (Vihmo 2015). Tämä muuttaa vanhentunutta ajattelua siitä, miten ravintolan myynti saadaan alkoholista ja korostaa erityisesti sitä, miten tärkeää on kiinnittää huomiota ruokatuotteen myynnin kannattavuuteen entistä enemmän. Kokemukseni mukaan ruokatuotteen kannattavuuteen vaikuttaa merkittävästi ruoan valmistuksessa syntyvä hävikki. Hävikin syntyminen on luonnollista, eikä sitä voida koskaan eliminoida täysin. Valmistushävikin minimointi on silti mahdollista sekä aiheena minusta mielenkiintoinen taloudellisesta näkökulmasta ja eettisistäkin syistä.

Helsingin keskustan alueella on runsaasti valinnan varaa lounasruokaa tarjoavista ravintoloista. Runsas valikoima ravintoloista luo kovaa kilpailua, jolloin aterian hinnasta tulee tärkeä peruste ravintolan valinnalle. Hintarajoitukset tuovat puolestaan rajoitteita tarjottavien tuotteiden osalle. Ravintolat haluavat tarjota ensiluokkaista tuotetta, joka ei häviä illalliselle. Ongelmaksi muodostuu, ettei lounasruoan hinta voi olla sama kuin illallisella. Ravintoloiden ratkaisuna tuntuu olevan, että ruoan katetta pienennetään. Tämä johtaa puolestaan siihen, ettei toiminta tuota tulosta vaikka asiakkaita riittäisi. Mielenkiintoista tässä ilmiössä on, miten laadukasta lounastuotetta voidaan tarjota kannattavaan hintaan ja miten tuotteella tehdään ero illalliselle.

## **2 Miten kanta-asiakas kokee laadun itsepalvelunlounasta ja pöytiintarjoiluillallista vertailtaessa?**

Ravintolakäynnin kokonaisuuden arvioiminen on hyvin monitahoista. Ravintolassa syömisestä miellyttävyyden arviointiin vaikuttavat niin ympäristö, henkilökohtaiset tarpeet ja odotukset kuin sen hetkinen seura (Edwards, Meiselman 2005). Tässä luvussa pohditaan sitä, miten asiakas määrittelee ravintolassa saamansa laadun sekä ruoan että palvelun suhteen. Luvussa esitellään Örebron kulinaarisen korkeakoulun FAMM –malli, jonka avulla ravintolavierailun kokonaisuutta voidaan tehokkaasti analysoida viiden eri kohdan avulla.

Kanta-asiakkaan merkitys ravintolalle on tärkeää monella eri tavalla. Tässä luvussa pohditaan, onko pöytiintarjoilun ja itsepalvelun välisellä tyyliellä merkitystä laadun määrittämisessä kanta-asiakkaan näkökulmasta.

Luvussa tarkastellaan aiemmin tutkittua tietoa siitä, mihin asiakas perustaa arvionsa ravintolan tuotteen laadusta sekä mikä saa hänet palaamaan ravintolaan ja ryhtymään mahdolliseksi kanta-asiakkaaksi. Kokonaisuudessaan laadun käsite on laaja, eikä tässä opinnäytetyössä pureuduta laadun määrittelyyn syvällisesti. Luvussa esitetään joitakin vaikuttavia tekijöitä, joihin asiakas perustaa arvionsa kokemansa ravintolakäynnin kokonaisuudesta, eli siitä saako hän rahalleen riittävää vastinetta. Luvussa pohditaan myös sitä, miten voidaan vaikuttaa kanta-asiakkaan mielikuvaan ravintolan uudesta tuotteesta ja näin ollen edesauttaa positiivisen kokemuksen syntyä.

### **2.1 Five aspect meal model**

Ravintola-ala kokonaisuudessa on valtavan laaja ja kasvava toimiala, joka käsittää hyvin erilaisia paikkoja ruokailua varten (Jönsson, Knutsson 2009, Öström, Rapp et al. 2008). Ravintolakokemuksen kokonaisuuden ja laadun arviointi ei näin ollen ole kovinkaan yksiselitteistä. Örebron kulinaarisessa korkeakoulussa esitetty Five aspects meal model, lyhyemmin FAMM -malli, on työkalu ravintolakäynnin kokonaisuuden hahmottamiseen ja arviointiin (Edwards, Gustafsson 2008).

On tärkeää ymmärtää, mistä kaikesta ravintolakäynnin kokonaisuus muodostuu. FAMM -malli perustuu niihin näkökulmiin, joista Michelin opas tekee arvioitaan ravintoloista (Jönsson, Knutsson 2009). FAMM -malli esittää viisi eri osa-aluetta, joita asiakas tarkastelee arvioidessaan ravintolakokemukset tasoa ja on yksi tapa esittää ruokailukokemuksen kokonaisuuden rakentuminen (Jönsson, Knutsson 2009). Five aspects meal model on muo-

dostunut tärkeäksi keinoksi tutkia ravintolaruokailun kokonaisuutta (Öström, Rapp et al. 2008).

Ensimmäisenä asiakas arvioi sen tilan, the room, jossa illallinen tapahtuu (Edwards, Gustafsson 2008, Jönsson, Knutsson 2009). Tilalla tässä yhteydessä tarkoitetaan ravintolaa ja sen salia. Ympäröivä fyysinen tila on tärkeä elementti kokonaisuuden arvioinnissa. Huomioitavaa on, että ruokailua tapahtuu ravintolasalin lisäksi monenlaisissa tiloissa, huoneissa, kuten sairaalahuoneessa tai henkilöstöravintolan kanttiinissa (Edwards, Gustafsson 2008). Asiakkaan arvioon ruokailun kokonaisuudesta vaikuttaa merkittävästi se syödäänkö illallinen miellyttävässä ympäristössä (Edwards, Gustafsson 2008).

Toisena kohtana arvioinnissa tulee kohtaaminen, the meeting (Edwards, Gustafsson 2008, Jönsson, Knutsson 2009). Kohtaamisella tarkoitetaan asiakkaan ja ravintolan henkilökunnan välistä kohtaamista, mutta myös muiden asiakkaiden kohtaamista, ja sitä kuinka henkilökunta keskenään käyttäytyy (Edwards, Gustafsson 2008). Henkilökunnan sosiaaliset taidot sekä tieto myytävästä tuotteesta ovat kokonaisuuteen vaikuttavia seikkoja (Edwards, Gustafsson 2008).

Kolmantena arvioinnin kohteena on tuote, the product (Edwards, Gustafsson 2008, Öström, Rapp et al. 2008). Tuote käsittää sekä tarjottavan ruoan että juoman, joiden esillepanoon, valmistamiseen ja tarjoiluun ammattitaitoinen henkilökunta antaa suuren panoksen (Edwards, Gustafsson 2008). Tarjoiltava ruoka on yksi ravintola menestyksen määrittävä osa (Öström, Rapp et al. 2008). Joissain tapauksissa annoksen saapuminen pöytään on niin tärkeää, että puhutaan ”totuuden hetkestä”, the moment of truth (Edwards, Gustafsson 2008). Totuuden hetkellä tarkoitetaan palvelujen johtamisen (service management) sanastossa hetkeä jolloin asiakkaan ja myyjän välinen kanssakäyminen kulminoituu tuotteen vastaanottamiseen (Gronroos 1988). Laadun arvioinnissa tämä hetki on tärkein, kun myytävä tuote vihdoinkin esitellään asiakkaalle (Gronroos 1988). Joissain tapauksissa asiakas tekee näin ollen arvionsa kokonaislaadusta sillä hetkellä, kun saa tilaamansa ruoka-annoksen eteensä. Tällöin on syytä varmistaa, että tuotteen laadukkuus huomataan ensisilmäyksellä.

Neljäntenä vaiheena laadun arvioinnissa tarkkaillaan toiminnan yleistä johtamista, the management control system (Edwards, Gustafsson 2008). Yleisesti ajatellaan, että management control system sisältää kolme osa-aluetta, jotka ovat henkilöstön hallinta, toiminnan hallinta ja tulosten hallinta (Jönsson, Knutsson 2009). Management control toimii taustavoimana ja sillä tässä yhteydessä tarkoitetaan operatiivista tapaa, jolla on huolehdittu yleisistä toimintatavoista, alakohtaisista lakisäädöksistä ja ravintolayrityksen logistiikas-

ta palvelujen tuottamiseksi (Jönsson, Knutsson 2009). Management control system on tapa, jolla saadaan työyhteisö toimimaan ikään kuin koneistona, jolloin asiakkaan arviointi keskittyy siihen, kuinka hyvin se on toteutettu (Edwards, Gustafsson 2008). Asiakas huomaa parhaiten ne hetket, jolloin toiminnan johtamisessa ja organisoimisessa on epäonnistuttu. Tällöin prosessi ei toimi tavalla, jolla sen kuului toimia (Edwards, Gustafsson 2008). Taustavoimana toimiva management control on kuviteltua tärkeämpi osa-alue. Oikein toteutettuna se on voima, joka saa koko toiminnan pyörimään tuottavalla tavalla (Jönsson, Knutsson 2009).

Viidennen ja viimeisen seikan luovat kaikki neljä edeltävää aluetta yhteensä. Syntyy kokonaisuus ja tunnelma, the entirety/ atmosphere (Edwards, Gustafsson 2008, Jönsson, Knutsson 2009). Tällä tarkoitetaan kaikkien ravintolakäynnissä havaittavien asioiden summaa (Edwards, Gustafsson 2008). Kokonaisuus on lopulta se, mihin laadun arvioiminen kulminoituu.

## **2.2 Palveluympäristön merkitys asiakkaan ostopäätökseen**

Tätä opinnäytetyötä tehdessäni olen löytänyt sanan servicescape useasta materiaalinani käyttämästä artikkelista. Termillä servicescape tarkoitetaan asiakkaan ostopäätökseen vaikuttavaa fyysistä palveluympäristöä, johon sisältyy tilassa aistittavat asiat kuten äänet, värit, tuoksut sekä sisustus (DiPietro, Campbell 2014, Lin, Mattila 2010). Ravintolan ulkonäöllä ja sen tunnelmalla on merkitys siihen, miten asiakas ravintolaan suhtautuu. Asiakkaan kokemat palveluympäristön ominaisuudet vaikuttavat olennaisesti asiakkaan mielialaan ja käyttäytymiseen (Ellen, Zhang 2014, Lin, Mattila 2010). Ravintolan viihtyvyyteen panostaminen on järkevää silloin kun tavoitellaan asiakkaan uudelleen käyntiä ja tulevia kanta-asiakkuuksia. Palveluympäristöstä asiakkaan aistimat seikat vaikuttavat ostopäätöksiin, käyttäytymiseen ja siitä halutaanko ravintolaan palata uudestaan (DiPietro, Campbell 2014). Palveluympäristön vaikutus korostuu, kun asiakas valitsee ravintolaa. Jos kilpailevien ravintoloiden ruoka ja laatutaso ovat samankaltaisia, sisutukselliset elementit, tyylit ja palveluympäristön ilmapiiri korostuvat ratkaiseviksi tekijöiksi asiakkaan valintapäätöksessä sen suhteen, mihin ravintolaan mennään syömään (Duarte Alonso, O'Neill et al. 2013).

Lounasasiakkaiden maksuhalukkuutta tutkittaessa on havaittu, että palveluympäristö ei sinänsä tuo lisäarvoa lounasasiakkaalle eikä saadusta tuotteesta tai palvelusta haluta maksaa enempää kuin on tarpeen (Edwards, Meiselman 2005). Illallisasiakkaan suhteen asia on toisin. Illalliselle tullessa palveluympäristö merkitys kasvaa ja asiakasta ympäröivät miellyttävyyttä korostavat tekijät kasvattavat asiakkaan maksuhalukkuutta (Edwards,

Meiselman 2005). Asiakkaan käyttäytymisen ennustaminen on vaikeaa, sillä kukin asiakas tekee itsenäisesti päätöksensä. Asiakkaan maksuhalukkuutta ohjaa kunkin henkilökohtaiset tarpeet, ennakkoluulot ja odotukset (Edwards, Meiselman 2005).

### **2.3 Palvelukokemus asiakkaalle**

Jokainen asiakas haluaa vastaanottaa palvelulta odottamaansa laatua. Mitä laatu sitten on, on suuri kysymys ja osittain sen mittaaminen voi olla hyvin monimutkaista. Yleisesti asiakkaan kokemukseen ravintolassa vaikuttaa ruoan laatu, palvelun laatu ja ravintolan tunnelma. Asiakkaalla on taipumus arvioida palvelukokemustaan ja edellä mainittuja seikkoja niiden ominaisuuksien perusteella enemmän kuin varsinaisesti saamaansa tuotetta (Bujisic, Hutchinson et al. 2014). Esimerkiksi lounasruoasta voidaan arvioida ensimmäiseksi sen hinnan ja ravitsemuksellisen laadun suhdetta enemmän kuin sen makua tai sitä kuinka ammattimaisesti se on valmistettu.

Asiakas arvottaa ravintolakäyntinsä sen perusteella, paljonko siihen on kulunut rahaa suhteessa, kuinka tyytyväinen hän on saamaansa tuotteen laatuun (Chua, Jin et al. 2014). Tämän periaatteen mukaisesti ruoan laadun ja palvelun laadun tulee olla hyvässä tasapainossa siitä velotettavan hinnan kanssa. Asiakkaan palvelukokemus ravintolassa koostuu kolmesta osa-alueesta: aistittavat tekijät kuten tuoksut, funktionaaliset tekijät, kuten ravinto, jota ravintolasta tullaan hakemaan ja inhimilliset tekijät, kuten tarjoilijan eleet ja kehonkieli (Chua, Jin et al. 2014). Kokonaisuus on seikka, johon Ateljé Finnessä kiinnitetään eniten huomiota sekä asiakkaan että työntekijän näkökulmasta. Ateljé Finnen kanta-asiakkaan voidaan olettaa saapuvan ravintolaan illalliselle sen tarjoaman kokonaisuuden takia. Tunnusomainen henkilökohtainen palvelu on eräs tekijä Ateljé Finnessä vallitsevan intiimin ilmapiirin luomisessa.

Ateljé Finnen kokonaistuote on saumaton yhteistyö ruoka- ja palvelutuotteen välillä. Merkittävin tekijä siinä, että asiakas palaa käymäänsä ravintolaa ja suosittelee sitä muille on ruuan laatu (Chua, Jin et al. 2014). Eräitä maukkaan ja laadukkaan ruoan määritelmiä ovat esimerkiksi, että annos näyttää hyvältä, tuoksu houkuttelevalta, annoksen komponentit ovat keskenään tasapainossa, annos sisältää erilaisia rakenteita ja umamin makua sekä täyteläistä kokonaismakua (Öström, Rapp et al. 2008). Edellä mainitut määritelmät johtavat usein siihen, ettei ravintolaruoka tavoittele ensimmäisenä terveellisyttä vaan ennemminkin nautinnollisuutta (Öström, Rapp et al. 2008). Ateljé Finnen ruokalistasuunnittelussa ajatellaan aina tuotteen laatua ensimmäiseksi. Tärkeimpänä tavoitteena on se, että ruoka maistuu hyvälle, että se on valmistettu ammattitaidolla laadukkaista raaka-aineista. Kasvukaudet määrittelevät raaka-aineiden ravitsemuksellista laatua sekä kannat-

tavaa hintaa (Satokausikalenteri 2016). Tämä on lähtökohta kausituoteajatteluun, jossa pyritään hyödyntämään raaka-aineet silloin kun ne ovat parhaimmillaan. Ateljé Finnessä kausittaisiin raaka-aineisiin pyritään löytämään jokin uusi lähestymistapa, jolloin ruokalis-talla vältyttäisiin vuodesta toiseen jatkuvasta toistosta.

Robin B. DiPietron ja Jeffrey Campbellin tutkimusartikkelissa *The influence of servicescape and local food attributes on pleasure and revisit Intention in an upscale-casual dining restaurant*, kerrotaan että erityisesti käynnin miellyttävyydellä ja tuotteen laadukkuudella on suora yhteys siihen, että asiakas palaa ravintolaan uudestaan (DiPietro, Campbell 2014) Tätä periaatetta mukaillen laadukkaalla ruoalla ja miellyttävällä ympäristöllä voidaan luoda asiakkaalle mieluisa kokemus, joten itsepalvelu lounaan aikana ei poissulje erin-omaista ruokailukokemusta. Erityisesti lounasasiakkaat kokevat ravintolakäynnin fysiolo-giset tarpeet tärkeiksi (Andersson, Mossberg 2004). Tällöin ravintolasta saatu ruoka, sen laatu ja täysi vatsa aterian päätteeksi nousevat pääasiaksi. Vastaavasti ravintolaillallisesta saatu sosiaalinen arvo koetaan usein tärkeämpänä kuin sen taloudelliset kustannukset (Lee, Lambert et al. 2012, Andersson, Mossberg 2004). Illallista ja lounasta erottavat asi-akkaan tarpeet, jotka lounaalla ovat fysiologisia, kuten nälän taltuttaminen ja illallisella sosiaalisia, kuten seurustelu. Palvelulla on suuri osuus ravintolaillallisen miellyttävyydes-sä, joten sen merkitystä ei pidä aliarvioida, kun kasataan uskollista kansa-asiakaskuntaa (DiPietro, Campbell 2014, Lee, Lambert et al. 2012).

## **2.4 Kanta-asiakkaan kokemus laadusta**

Ateljé Finnen asiakkaista iso osa on kanta-asiakkaita, niin yrityksiä kuin yksityishenkilöitä. Ateljé Finnen tyypillinen kanta-asiakas arvostaa hyvää ruokaa ja persoonallista ympäris-töä ja on iältään 25–70 –vuotias. Ateljé Finnen asiakas voi siis olla lähes kuka tahansa, sillä tavoitteena on olla niin sanottu matalan kynnyksen ravintola, jonne on helppo pistäy-tyä syömään hyvää ruokaa. Monet kanta-asiakkaat tunnetaan nimeltä ja heidän ruokailu-tottumuksensa ovat hyvässä tiedossa tarjoiluhenkilökuntamme muistissa. Kanta-asiakkaat ovat ravintolalle tärkeitä monessa suhteessa. Kun asiakkaan mieltymykset opitaan ja kun asiakas oppii yrityksen toimintatavat ja palvelut, palvelukustannukset laskevat ja usein asiakkaan ostot kasvavat (Brax 2007). Kanta-asiakkaan maksuhalukkuus on tällöin kas-vanut. Tyytyväiset kanta-asiakkaat toimivat myös markkinoinnillisesta näkökulmasta hyö-dyillisesti saadessaan uusia asiakkaita kiinnostumaan yrityksestä suosittelemalla sitä muil-le (Brax 2007). Kanta-asiakkaiden tyytyväisyydestä huolehtiminen ja kanta-asiakkuuksien säilyttäminen on yritykselle taloudellisesti erityisen tärkeää.

Palvelutuotteen laadulla ja sillä, kuinka miellyttävä se asiakkaalle on, on merkittävä yhteys siihen, että asiakas palaa ravintolaan uudestaan (DiPietro, Campbell 2014, Lee, Lambert et al. 2012). Asiakas, joka kokee saavansa haluamaansa sosiaalista arvoa ravintolalta, ryhtyy todennäköisimmin kanta-asiakkaaksi (Lee, Lambert et al. 2012). Niin kauan kun asiakas kokee saavansa laadukasta vastinetta rahoilleen, voidaan olettaa hänen palaavan ravintolaan ja ryhtyvän jopa kanta-asiakkaaksi (DiPietro, Campbell 2014). Ateljé Finnen kohdalla laadukas tuote käsittää tuoretta, ammattitaitoisesti valmistettua hyvän makuista ruokaa, jonka raaka-aineiden alkuperä on mahdollisimman lähellä siten, miten se milloinkin on järkevää. Laadukas tuote Ateljé Finnessä sisältää suositteluun perustuvaan henkilökohtaiseen palvelun. Henkilökunta tuntee myymänsä ruoka- ja juomatuotteen ja pystyy keskustelemaan niistä luotettavasti ja luontevasti. Tarjoiluhenkilökunnan tuotetietoudella on selkeä yhteys asiakkaan tyytyväisyyteen. Erityisesti paikallisista ja pientuottajilta tulevien tuotteiden yhteydessä tarjoiluhenkilökunnan tuotetietous korostaa merkittävästi asiakkaan positiivista kokemusta tuotteesta (Duarte Alonso, O'Neill et al. 2013). Näin ollen asiakkaalle kerrotut yksityiskohdat ja tarinat tuotteiden alkuperästä ovat kiinnostavia ja nostavat mielikuvaa tuotteen laadusta.

Kokonaisuudessaan ravintolan laatu määritellään kolmella osa-alueella: ruoan laadulla, palvelun laadulla sekä ympäristön laadulla (DiPietro, Campbell 2014). Ravintola-alan kilpailu on kovaa ja tämän päivän myyvät laatumääritteet ovat ruoan paikallisuus, tuoreus sekä puhtaus ja nämä samat seikat ovat tärkeitä myös asiakkaan näkökulmasta, kun valitaan ravintolaa ruokailua varten (DiPietro, Campbell 2014, Duarte Alonso, O'Neill et al. 2013). Puhtaan ruoan käsite mielletään tässä yhteydessä aitoutena ja luonnollisuutena raaka-aineen alkuperää ajatellessa. Ruoan hyvä maku, sen vaihtelevuus ja laadukkuus ovat asiakkaalle tärkeimpiä asioita ravintolaa valittaessa (Duarte Alonso, O'Neill et al. 2013). Kuluttajien tietoisuus raaka-aineista sekä niiden alkuperästä kasvaa koko ajan ja ruoasta on tullut monelle intohimoinen harrastus. Lähituotteiden ja ekologisesti järkevien tuotteiden suosiminen sekä pientuottajien tukeminen vaikuttaa positiivisesti kanta-asiakkaan mielikuvaan ravintolasta (DiPietro, Campbell 2014, Duarte Alonso, O'Neill et al. 2013).

## **2.5 Ravintolan maineen yhteys asiakkaan tyytyväisyyteen**

Asiakkaan tyytyväisyydellä on yhteys siihen kuinka hän kokee saaneen rahalleen vastinetta. Yrityksen maineella on yhteys asiakkaan tyytyväisyyteen (Kuo-Chien 2013, Edwards, Meiselman 2005). Joissain tapauksissa hyvä maine ja saatu sosiaalinen arvo on asiakkaalle merkityksellisempää kuin aterian hinta (Edwards, Meiselman 2005, Lee, Lambert et al. 2012). Henkilökunnan toiminnan vaikutus ravintolan maineeseen on ilmeinen. Tarjoilu-

henkilökunnan ammattitaidolla ja hyvällä tilanne tajulla on hyvä vaikutus ravintolan yleiseen maineeseen (Edwards, Gustafsson 2008). Yrityksen hyvällä maineella kasvatetaan asiakkaan luottamusta yritystä kohtaan ja kun asiakas kokee saaneensa haluamansa arvon yritykseltä, johtaa se tyytyväisyyteen ja uskollisuuteen ja mahdolliseen kanta-asiakkuuteen (Kuo-Chien 2013).

Ravintolan maineeseen sisältyy sen maine työympäristönä. Työympäristön vaikutukset työntekijän työpanokseen välittyvän asiakkaan ja muiden sidosryhmien silmiin niin hyvässä kuin pahassakin (Brax 2007). Tämän päivän asiakkaat ovat valveutuneita eivätkä he halua tukea yritystä, jonka tiedetään esimerkiksi kohtelevan työntekijöitään huonosti tai noudattavan eettisesti arveluttavia toimintatapoja (Brax 2007). Ravintolan maineen merkitystä ei kannata väheksyä. Asiakkaan odotusten täytyessä saavutetaan tyytyväisyys, joka saattaa johtaa ravintolaan palaamiseen ja parhaassa tapauksessa kanta-asiakkuuteen.

Bujisicin, Hutchinsonin ja Parsan artikkelissa The effects of restaurant quality attributes on customer behavioral intentions kerrotaan suosittelun, word-of-mouth voimasta. Artikkelissa vertaillaan pikaruokaravintolaan ja tasokkaan ravintolan eroja siinä, miten ruoan, palvelun ja tunnelman laatu vaikuttavat asiakkaan jakamaan suositteluun ja haluun palata ravintolaan. Tutkimustulokset osoittavat, että kummankin ravintolatyypin asiakkaille laadukas ruoka on tärkein kriteeri ravintolan suositteluun muille ja siihen, että sinne halutaan palata toiste (Bujisic, Hutchinson et al. 2014). Olisi hyödyllistä tietää, esimerkiksi kyselyn avulla, miten uudet asiakkaat ovat ravintolastamme kuulleet. Kanta-asiakkaamme ovat todennäköisesti tyytyväisiä saamaansa tuotteeseen silloin kun kuulemme uuden asiakkaan saapuvan suosittelun perusteella. Ravintolan suosittelu muille on eräänlainen mittari kanta-asiakkaan tyytyväisyydestä (Kuo-Chien 2013).

Asiakkaan tyytyväisyys perustuu hyvin pitkälle ennako-odotuksiin. Kun se millaiseksi asiakas on käyntinsä ravintolassamme kuvitellut ja se millainen todellinen käynti on kohtaavat, asiakas on luultavimmin tyytyväinen. Yritys voi vaikuttaa näihin ennako-odotuksiin. On tärkeää tiedottaa asiakkaalle esimerkiksi markkinointiviestinnän keinoin, millaista tuotetta ja palvelua tarjoamme, jolloin on hiukan varmempaa, että ennako-odotukset ja todellisuus kohtaavat (Kuo-Chien 2013). Tällöin yritys on jo vaikuttanut merkittävästi siihen, mitä asiakas käynniltään odottaa. Lopullisen arvion tyytyväisyydestä toki tekee asiakas itse käyntinsä perusteella (Kuo-Chien 2013).

Hintataso vaikuttaa asiakkaan tyytyväisyyteen ja siihen, miten asiakas luottaa yritykseen ja uskoo sen maineeseen (Kuo-Chien 2013). Yrityksen kannattaa tarkkailla kilpailijoiden hintoja, jotta oma hinnoittelu pysyy kohtuullisena asiakkaan sitä vertaillessa muihin (Kuo-

Chien 2013). Kun asiakas kokee hintaan perustuvan uhrauksen olevan yhtä suuri kilpailevien ravintoloiden välillä, valitsee hän todennäköisesti sen ravintolan, jonka maine on parempi tai sopivampi asiakkaan tarpeisiin.

## 2.6 Uudistuneesta toiminnasta tiedottaminen

Tärkeänä toimenpiteenä ravintolan toiminnan uudistamisessa on siitä tiedottaminen. Tärkeänä aiheena tässä opinnäytetyössä on, miten kanta-asiakas reagoi erilaiseen palveluun, kuin mihin ovat vuosien saatossa tottuneet. Uuden lounastuotteen toimintamallin lanseeraamisessa nousee esiin huoli, voiko itsepalvelulounas olla pettymys kanta-asiakkaalle, joka on tottunut illallisella hyvin tunnusmaiseen henkilökohtaiseen palveluun. Kanta-asiakkaan ennakkokuvaan uudesta tuotteesta voidaan vaikuttaa positiivisesti, kun siitä tiedotetaan huolellisesti ennakkoon (Kuo-Chien 2013). Tällöin lounaallaan itsepalvelu ei tule yllätyksenä kanta-asiakkaalle, eikä näin ollen luultavimmin tuota pettymystäkään.

Kun ravintolatoimintaa aletaan muokata, tulee ottaa huomioon muutosten vaikutukset nykyisen asiakaskunnan asenteisiin. Tarkoituksena on laajentaa ja kasvattaa toimintaa, tavoittaa uusia asiakkaita vanhoja unohtamatta. Erilaiset ruokailutyylit houkuttavat eri ihmisiä erilaisista syistä (Ha, Jang 2012). Tässä opinnäytetyössä pohditaan laadun määritelmää kahden erilaisen ruokailutyylin kesken. Edellä mainittujen seikkojen perusteella voidaan yleisesti ajatella kanta-asiakkaan kokevan laadukkaan ruoan olevan tärkeä osa ravintolan yleisen laadun määritelmässä.

Han ja Jangin tutkimusartikkelissa Consumer dining value: does it vary across different restaurant segments? vertaillaan asiakkaan arvoja ruokailun suhteen kolmessa eri tyyppisessä ravintolassa; pikaruokaravintolassa, casual dining- tyyppisessä ravintolassa ja fine dining -ravintolassa. Vastaustuloksia arvioidessa huomataan, että kaikkien ravintolatyypien kolme tärkeintä piirrettä olivat samat: laadukkuus, tehokkuus ja käytännöllisyys sekä tunteiden herättäminen (Ha, Jang 2012). Kun vastaukset erotellaan eri ravintolaryhmien kesken, huomataan, että vain painokerroin kolmen tärkeimmän piirteen välillä vaihtelee (Ha, Jang 2012). Ruuan laadulla ja sillä, että laatu vastaa asiakkaan juuri sen hetkisiä tarpeita niin, että se herättää tunteita jättämään muistijäljen, on merkitystä huolimatta siitä, millainen ravintolan tyyli on. Tätä tutkimustulosta voidaan soveltaa ajatukseen erilaisista tarjoilutyyleistä samassa ravintolassa.

### **3 Produkti: Ateljé Finnen lounas**

Tämä luku käsittelee opinnäytetyön varsinaista päämäärää. Luvussa esitellään toimintamalli, jolla ravintola Ateljé Finnen toimintaa laajennetaan illallisen lisäksi lounaan tarjoi- luun. Tavoitteena toiminnan laajentamisella on, että sen avulla saadaan kasvatettua liike- vaihtoa ja kehitettyä ravintolan toimintaa kuitenkin mahdollisimman pienin kustannuksin. Tämä produkti pohjautuu omaan kokemukseeni ravintola-alasta ja kokin työstä noin kym- menen vuoden ajalta. Perustan tämän toimintasuunnitelman omaan kokemukseeni Ateljé Finnessä työskentelystä sekä ravintoloitsijalta Heikki Purhoselta, ravintolapäälliköltä Pia Jääskeläiseltä sekä keittiöpäälliköltä Tomas Svartsjöltä saamiini tietoihin.

Produktissa esiteltävä lounas tarjoillaan itsepalveluna noutopöydästä ja se sisältää keski- määrin kolme kylmänä tarjoiltavaa ruokalajia, yhden lämpimän ruokalajin sekä pienen makean suupalan. Henkilöstöä lounaskattausta varten tarvitaan kahden työntekijän ver- ran. Toinen heistä on salintyöntekijä, jonka työtehtävään kuuluu rahastaminen sekä salin ja lounaspöydän siisteydestä huolehtiminen. Tarjoilijan lisäksi lounas työllistää yhden ko- kin, joka valmistaa lounasruoat ja varmistaa niiden riittävyyden noutopöydässä koko lou- naan ajan. Lounaskokki avustaa tarjoilijaa tarpeen tullen salin tehtävissä. Lounasta tarjoil- laan maanantaista perjantaihin kello 11.30 -13.30. Lounaiden aloittamista varten ei tarvit- se tehdä laiteinvestointeja, sillä tarvittavat laitteet kuten lämpöhaude on jo olemassa. Joi- takin uusia tarjoiluastioita kannattaisi kuitenkin hankkia. Illalliskattauksella käytössä on kankaiset lautasliinat, mutta lounasta varten ne korvataan paperisilla, jotta pesulakustan- nuksilta säästyttäisiin.

Tämän opinnäytetyön produktin lopputuloksena on ohjevihko Ateljé Finnen lounaan to- teuttamiseen. Ohjevihko on nimetty: "Ateljé Finnen lounastuotteiden valmistusohjeet, an- noshintalaskelmat sekä esillepano ja kattaus", ja se on nähtävillä tämän opinnäytetyön liitteenä.

#### **3.1 Kuvaus Ateljé Finnen lounaskattauksen toimintamallin suunnitteluprosessista**

Lähtökohtana uudelle toimintamallille on ravintolaliiketoiminnan taloudellisesti kannattava kehittäminen. Työntekijöiden palkkakustannukset ovat luultavimmin liiketilan vuokran li- säksi yleisesti suurin kustannuserä ravintola-alalla. Toimintamallin idea on lähtöisin kokin näkökulmasta ja keittiötyön kokemuksesta, mutta se laajenee koko ravintolan toimintaa käsittävästi kokonaisuudeksi. Kuten monessa ravintolassa, Ateljé Finnessäkin erityisesti keittiöhenkilökunnalle kertyy lähes päivittäin lisätyötunteja vaikka työskentely on pyritty suunnittelemaan tehokkaaksi ja tarjoiltava tuote on tarkoituksen ja liikeidean mukainen.

Kartoittaessani lisätyötuntimäärän kertymistä keittiöhenkilökunnan keskuudessa havaitsin lisätunteja olevan niin paljon, että sillä lähes työllistettäisiin yksi uusi työntekijä. Ateljé Finnen tapauksessa uusi työntekijä olisi yksinkertaisinta työllistää aamuvuorolla, sillä kompaktissa keittiössä yli kolmen kokin samanaikainen työskentely on ajoittain hankalaa. Tämä vaatisi osakseen uudenlaista työvuorolistasuunnittelua. Koska Ateljé Finnessä ei tarjoilla lounasta, tulisi aamuvuoroa varten suunnitella uusi toimintamalli laajemmassa mittakaavassa lounaskattausten aloittamiseksi.

Lounaalla tarjoiltavissa tuotteissa halutaan toistaa samaa ideaa kuin illallisen tuotteissa. Tarjoiltavassa ruoassa halutaan korostaa lähituotantoa, kausiluontoisuutta sekä villejä raaka-aineita ja luomutuotteita mahdollisuuksien mukaan. Lounasruokien suunnittelussa halutaan huomioida myös, että lounasvuoron esivalmisteluilla saadaan helpotettua mahdollisimman tehokkaasti illalliskattauksen esivalmisteluja. Tällöin kaksi eri kattausta, lounas- ja illalliskattaus ikään kuin keskustelisivat mahdollisimman paljon keskenään ja noudattaisivat yhtenäistä linjaa. Haaste lounaan ruokalajien suunnittelussa on, että lounaan hinnan on oltava kilpailukykyinen alueen muuhun tarjontaan verrattuna kuitenkin niin, että sillä saadaan katettua raaka-aine- sekä henkilöstökustannukset.

Uuden toimintamallin käynnistäminen vaatii suunnitelmallisuutta, joten käytännöllisintä on suunnitella ruokalistat ja työvuorolistat muutamiksi viikoiksi eteenpäin. Näin varmistetaan se, että seuraavan päivän työtehtävät on valmiiksi harkittuja kun uudistunut toiminta käynnistyy ja hakee vielä arjen rutiinia. Lisäksi suunnitelmallisuudella voidaan yleisesti vaikuttaa kannattavuuteen kun ruokalistat suunnitellaan siten, että ruokalajeissa voidaan hyödyntää edellisistä ylijääneitä raaka-aineita. Suunnittelemalla lounaalla tarjottavat ruokalajit etukäteen varmistetaan myös se, että koko keittiön toiminta säilyy hyvin organisoituna kokonaisuutena. Tämä korostuu varsinkin silloin, kun työskentely- ja varastointitilat ovat rajalliset kuten Ateljé Finnessä.

Tehtävä	Vaihe 1 Tammikuu - Helmikuu	Vaihe 2 Helmikuu - Maaliskuu	Vaihe 3 Maaliskuu - Huhtikuu	Vaihe 4 Huhtikuu - Toukokuu	Vaihe 5 Kesäkuu - Heinäkuu	Vaihe 6 Heinäkuu - Elokuu
<b>Lähtökohdatilanne</b> (Havaitaan, että liiketilasta maksetaan vuokraa myös ajasta jolloin tarjoilua ei ole)	Kartoitetaan se, mitä voidaan realistisesti toteuttaa noudattamalla liikeideaa.					
<b>Asiakkaiden reaktiot</b> (Eriaiset tarjoiluyllit)	Huomioidaan, että uudistuvalla toiminnalla on mahdollisesti vaikutusta siihen, millaiseksi asiakas mieltää ravintolan.	Arvio siitä, miten erityisesti kanta-asiakkaat suhtautuvat kahteen erilaiseen tarjoilutapaan.	Tutkimusteksteistä saadun tiedon perusteella ollaan luottavaisia siihen, ettei muutoksella saavuteta negatiivista suhtautumista.			
<b>Työntekijät</b> (Nykyiset työtunnit ylittävät säännöllisesti)		Millaisia kustannuksia nykyisistä työvuoroista syntyy työntekijöiden lisätyötunnit huomioiden?	Miten uuden työvuoron perustaminen vaikuttaisi työvuorosuunnitteluun ja henkilöstökustannuksiin?	Työvuorosuunnittelua laskelmat kustannuksista sekä suunnitelma rekrytoinnin toteuttamisesta.		
<b>Taloudellinen kannattavuus</b> (Henkilöstökustannuksien muutoksen vaikutus)			Taloudellisen kannattavuuden huomioiminen työvuorosuunnittelussa.	Mikä on matalin kannattava hinta, johon tuotetta kannattaisi myydä? Mistä koostuvat lounastuotteen kokonaiskustannukset?	Mikä on lounastuotteen lopullinen hinta, jota se säilyisi kilpailukykyisenä verrattaessa toimintaympäristön kilpailijoihin?	
<b>Raaka-aineet ja ruokalistas</b> (Tuotteiden yhteinen kieli)				Arvioita siitä, mikä olisi vuodessa paras ajankohta laajentaa toimintaa lounaan myyntiin?	Alkusyksy on sardonkorjuun aikaa, jolloin voidaan suunnitella ruokalista, joka kertoo parhaiten Atejlé Finnen liikeidean. Kartoitetaan ne raaka-aineet, joita halutaan käyttää.	Ruokalistasuunnittelu siten, että lounas- ja illallistuote saadaan mahdollisimman samankaltaisiksi, kuitenkin niin, että ne selkeästi erottuvat toisistaan.

Taulukko 1. Suunnittelutyön aikataulutusta havainnollistava taulukko.

Taulukko 1 kuvaa tämän työn suunnitteluprosessin kulkua sekä aikataulutusta. Lähtökohdanna on kartoittaa mikä nykyinen tilanne on ja millaiset ovat realistiset mahdollisuudet uudistuvan toiminnan todelliseen toteuttamiseen. Seuraavana vaiheena oli huomioida asiakkaiden suhtautuminen muuttuvaan toimintaan. Tämä vaihe kiteytyy tämän opinnäytetyön tietoperustalukuun, jossa kartoitetaan erityisesti kanta-asiakkaanperusteita laadun arvioimiseen. Asiakkaiden reaktioiden kartoittamisen jälkeen arvioidaan se, millaiset kustannukset nykyisestä työjärjestyksestä syntyy, ja millaiset ovat niiden muutokset kun työvuoroja muutetaan. Kustannuksien kartoittamisen jälkeen tehdään suunnitelma uudelle työjärjestykselle. Taloudellinen kannattavuus huomioidaan työvuorosuunnittelun, raaka-aineiden, sekä yleisen hinta-tason kannalta. Raaka-ainevalinnat perustuvat liikeidean mukaan kausittaiseen vaihteluun, ja lounaskonseptin aloittamiseksi valitaan alkusyksy, jolloin satokausi on parhaimmillaan. Loppujen lopuksi ruokalistas suunnitellaan siten, että niissä on riittävästi samankaltaisuutta, jotta tavoiteltu hyöty esivalmisteluiden osalta saavutetaan suunnitellusti. Ruokalistasuunnittelussa on kuitenkin otettava huomioon, että illalliskattauksen ja lounaskattauksen tulee tyylillisesti erottua riittävästi toisistaan, kuitenkin noudatetaan samaa laadullista tasoa. Kokonaisuudessaan tämän projektin kaikille vaiheille on varattu kaksi kuukautta työaikaa, kuitenkin niin, että eri osa-alueita koskevat kysymykset ovat porrastetusti päällekkäisesti työn alla, johdattaen luonnollisella kululla työvaiheesta seuraavaan.

### 3.2 Toimintamalli

Ateljé Finnen lounaita varten työvuorosuunnittelu tulee organisoida uudelleen. Nykyisellään Ateljé Finnen keittiö työllistää keittiöpäällikön ja kolme vakituista työntekijää. Keittiöhenkilökunta työskentelee neljä päivää viikossa. Työvuoro on kello 13-23 jolloin kokit työskentelevät 40 tuntia viikossa. Työvuorolistojen suunnittelu on siis kohtalaisen vaivastonta kun työskennellään vain yhtä vuoroa.

Ravintolakeittiön työn luonteeseen kuuluu, ettei varsinaista ruokatuotteen esivalmistustyötä päästä aloittamaan sillä hetkellä, kun keittiöön sisään astutaan. Päivän varsinaisiin töihin ryhtymistä viivästyttää päivittäin tilauskuormien purkaminen sekä muut juoksevat tehtävät, joihin kuluu yllättävän kauan aikaa. Tämä johtaa käytännössä työpäivien venymiseen, sillä usein päivä täytyy aloittaa hiukan aikaisemmin kuin työvuorolistaan on suunniteltu. Edellä mainittu toimintamalli on oman kokemukseni mukaan hyvin tyypillinen ravintoloiden keittiöissä yrityksestä riippumatta. Ateljé Finnessä työntekijöiden lisätyötunnit kertyvät tuntipankkiin ja korvataan vapaapäivinä mahdollisuuksien mukaan. Ideaalitalanne olisi kuitenkin, ettei lisätyötunteja syntyisi. Ateljé Finne on perustettu vanhaan kiinteistöön, vanhaan taiteilijan ateljeeen tiloihin. Keittiö on tästä johtuen viehättävän persoonallinen, mutta kohtalaisen pieni. Työntekijöiden lisääminen samaan vuoroon ei tunnu olevan ratkaisu lisätöiden kertymisen vähentämiseen, sillä työnteko muuttuu ajoittain hankalaksi ahtauden takia. Käytännössä tämä on huomattu, sillä aikaisemmin työntekijöitä on ollut enemmän. Kompaktin tilan rajat huomataan myös työharjoittelijoiden tullessa harjoitteluajaksi. Uudella lounaan toimintamallilla pyritään vaikuttamaan siihen, että lisätyötuntien kierteestä päästäisiin eroon ja työn määrä vakiintuisi kevyemmäksi uuden työvuoron sekä laajentuneen aukioloajan myötä.

Lounaskattausta varten perustetaan uusi keittiötyövuoro maanantaista perjantaihin kello 8-16. Työvuoron pituudeksi tulee näin ollen kahdeksan tuntia ja työviikko olisi 40 työtuntia. Tällöin viikoittainen työmäärä työtunneissa mitattuna säilyisi samana, eikä siitä aiheutuisi toimenpiteitä palkkajärjestelyjen suhteen. Lounasvuoro työllistäisi neljän työpäiväpäivän sijaan viisi päivää viikossa ja se olisi niin sanottu kiertävä työvuoro, jolloin kaikki kokit vuoroviikoin suorittaisivat aamuvuoroa. Työntekijöilleen pelkkää iltavuoroa tarjoavassa ravintolassa aamuvuoron mahdollisuus on luultavimmin tervetullut lisä työryhtiin. Ateljé Finnen keittiössä on pieni, tiivis ja työhönsä hyvin sitoutunut henkilökunta. Uuden järjestelmän käynnistyminen vaatii aina työntekijöiltä uudenlaista joustamista sekä entistä enemmän sitoutumista toimintaan. Kokemukseni mukaan vuorovaikutus Ateljé Finnen ravintolan johdon ja työntekijöiden välillä perustuu luottamukseen ja joustamiseen. Tämä omalta osaltaan helpottaa uudistuvan toiminnan aloittamista.

Lounaskattauksen toimintamalli perustuu oletamaan, että lisätöitä kertyy nykyisellä toimintamallilla lähes yhden uuden kokoaikaisen työntekijän työvuorojen verran. Nykyisellään Ateljé Finnen illalliskattaus työllistää arkisin kaksi ja perjantaisin sekä lauantaisin kolme kokkia. Jos jokainen kokki aloittaa työvuoronsa suunnilleen tunti ja 15 minuuttia aikaisemmin ja lopettaa sen tunti 15 minuuttia myöhemmin saadaan yhteensä kaksi tuntia ja 30 minuuttia lisätyötuntia kokkia kohden. Tämä on Ateljé Finnen tapauksessa hyvin tyypillistä, joskin ei täysin päivittäistä. Jos lounaskokin työtunnit (8 työtuntia) jaetaan kolmen kokin kesken, saadaan vastaukseksi 2,6 tuntia. Tuloksena on hyvin sama työtuntimäärä kuin lähes päivittäin kertyvistä työtunneista.

Ateljé Finnen sali työllistää tällä hetkellä ravintolapäällikön lisäksi yhden vakituisen työntekijän sekä kolme tuntipalkkauksella olevaa tarjoilijaa. Kuten keittiössä vakituiset työntekijät työskentelevät 4 päivää viikossa ja työvuoron pituus on 8 tuntia kello 16-24. Tuntipalkkauksella olevat työntekijät työskentelevät kahdesta neljään päivää viikossa ja työvuorojen pituudet vaihtelevat. Lounaskattausta varten saliin tulisi palkata yksi tuntisopimuksella oleva tarjoilija lisää. Tällöin hyvin toimiva nykyinen työjärjestys illalliskattauksen suhteen säilyisi ennallaan ja uusi työvuoro työllistäisi yhden tarjoilijan viisi päivää viikossa. Lounaskattauksen alkaessa kello 11.30 alkaisi lounastarjoilijan työvuoro kello 11 ja päättyisi kello 15. Työvuoron pituus olisi neljä tuntia, mikä on riittävä aika suorittamaan myös lounaskattauksen jälkeisen siivoamisen lounaan päättyessä kello 13.30.

### **3.2.1 Työvuorojen lisäämisestä aiheutuvat laskennalliset kustannukset**

Työvuorojen laskennallisiin kustannuksiin käytän lähteenäni matkailu- ja ravintola-alan työehtosopimuksessa määritellyjä vähimmäispalkkoja saadakseni arvion henkilöstön palkoista aiheutuvista kustannuksista lounaskattauksen suhteen. Henkilökuntamme on pääsääntöisesti erittäin kokenutta, jolloin työvuodet määrittelevät palkkausta (MaRa Ry 2014). Havainnollistaakseni uudistuneesta työjärjestyksestä koostuvat kustannukset käytän MaRa:n työehtosopimuksessa määriteltyä yli viisi vuotta alalla työskennelleen tuntipalkkaa 11,45€ ja kuukausipalkkaa 1820€ (MaRa Ry 2014). Tämä palkka on sama keittiön ja salin työntekijöille.

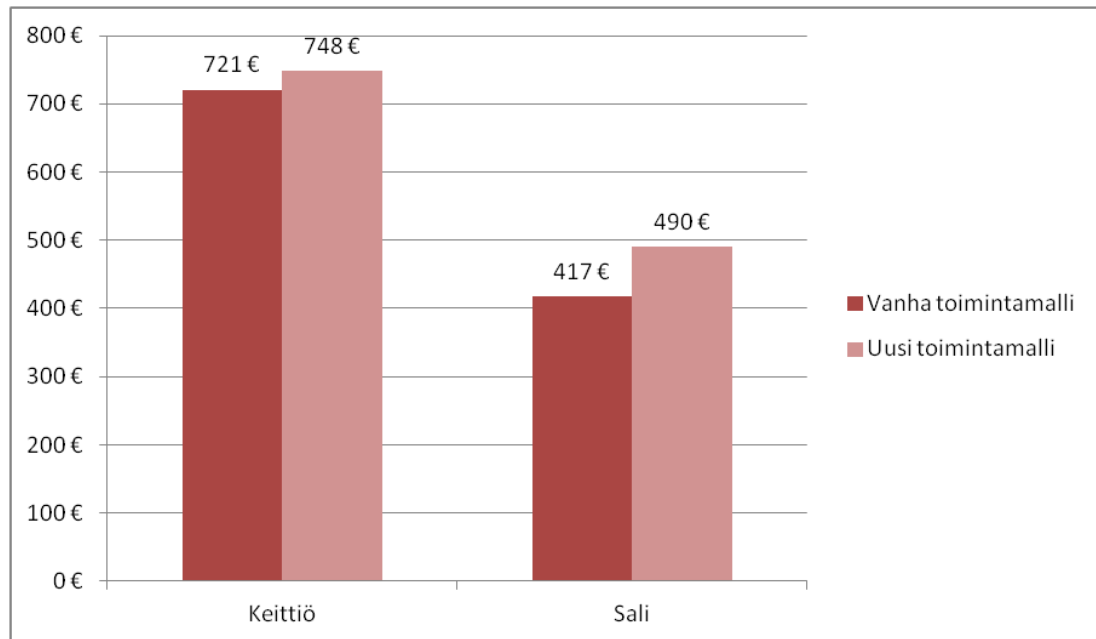
Tämän suunnitelman mukaan yksi keittiötyöntekijä, tässä tapauksessa kokki on pystyvä suorittamaan kaikki lounaskattauksen vaatimat työtehtävät. Laskennallisesti työvuoron pituus olisi kahdeksan tuntia ja työpäiviä viisi maanantaista perjantaihin. Tällöin kokin palkaksi muodostuu  $8 \times 11,45€ \times 5 = 458€/viikko$ . Kannattavuuslaskennassa on olennaista ottaa huomioon työntekijän palkkauksesta aiheutuvat sivukulut. Sivukuluilla tarkoitetaan

työnantajalle tulevia työntekijästä koituvia kustannuksia, kuten lakisääteiset vakuutus- ja sosiaaliturvamaksut sekä loma-ajan palkat (Heikkilä, P. & Saranpää, T. 2008). Hotelli- ja ravintola-alalla tyypillinen sivukuluprosentti työntekijän palkalle on noin 60 % (Heikkilä, P. & Saranpää, T. 2008) Tällöin tuntimääräinen palkka olisi  $11,45\text{€} \times 1,60 = 18,32\text{€}$ . Päiväkohtainen kokon palkka olisi tämän periaatteen mukaan  $146,56\text{€}$  ja viikossa palkkaa kertyisi  $8 \times 18,32\text{€} \times 5 = 732,80\text{€}$ .

Ateljé Finnen lounaskattaus työllistää tämän suunnitelman mukaan kokon lisäksi yhden tarjoilijan. Tarjoilijan palkkakustannukset lasketaan edellä mainitulla tavalla työvuoron pituuden ollessa neljä tuntia viisi päivää viikossa. Tällöin tarjoilijan palkka lisäkuluineen olisi päiväkohtaisesti  $73,28\text{€}$  ja viikkopalkka  $4 \times 18,32 \times 5 = 366,40\text{€}$ .

Keittiössä työskentelevän keittiömestarin sekä salissa työskentelevän ravintolapäällikön tuntipalkat määritellään tässä opinnäytetyössä MaRa:n työehtosopimuksen esimiehiä koskevan osan mukaan (MaRa Ry 2014b). Kummankin esimiehen kokemusvuosiksi on määritelty yli 10 vuotta. Keittiömestarin tuntipalkaksi määritty  $14,66\text{€}$ , sivukuluineen  $23,45\text{€}$ . Ravintolapäällikön tuntipalkaksi määritty  $15,38\text{€}$ , sivukuluineen  $24,60\text{€}$ .

Lounaskattauksen palkkakustannukset olisivat siis yhteensä kokon 8 työtuntia ja tarjoilijan 4 työtuntia päivässä, viisi työpäivää viikossa. Yhteenlaskettuna päiväkohtainen palkkakustannus on  $(8+4) \times 18,32 = 219,84\text{€}$  ja viikossa  $219,84\text{€} \times 5 = 1088,2\text{€}$ .



Kuvio 1. Havainnollistava malli palkkakustannusten euromääräisestä päiväkohtaisesta muutoksesta.

Kuviossa 1 on esitetty päiväkohtaisten henkilöstökustannusten euromääräinen ero edellä mainittujen laskelmien perusteella. Nykyisen toimintamallin mukaan päivän aikana työskentelee esimies ja kaksi muuta työntekijää niin salin kuin keittiön puolella. Nykyisestä toimintamallista koituu keittiölle lisätyötunteja noin kaksi tuntia päivässä ja niiden kustannukset on lisättyä taulukon esimerkkiin. Uuden toimintamallin mukaisesti näiden lisäksi työskentelisi yksi uusi kokki kahdeksan tuntia päivässä eikä lisätunteja kerry muille työntekijöille. Uuden toimintamallin mukaan salin puolella yksi uusi tarjoilija työskentelee neljä tuntia päivässä aikaisempien lisäksi.

### **3.2.2 Työvuorosuunnittelu keittiöhenkilökunnalle**

Tässä alaluvussa esitellään työvuorosuunnittelusta nykyinen ja uusi mallin, jotta niiden vertailu olisi helpompaa. Luvussa keskitytään erityisesti keittiöhenkilökunnan työvuorosuunnitteluun, sillä nykyisen toimintamallin lisätyötunnit koskevat ainoastaan keittiön toimintaa. Salin henkilökunnalle ei nykyisellään lisätyötunteja synny. Salin työvuorolistoihin tarvitsee ainoastaan lisätä neljän tunnin maanantaista perjantaihin toimiva lounasvuoro, jota varten rekrytoidaan osa-aikainen uusi työntekijä. Uuden työvuoron kustannukset on esitelty edellä olevassa luvussa, joka käsittelee henkilöstökustannusten muutosta vanhan ja uuden toimintamallin välillä

Nykyisellään keittiön työvuorosuunnittelussa tavoitellaan kullekin työntekijälle 40 työtuntia viikossa. Kukin työskentelee 10 tuntia päivässä neljänä päivänä viikossa ja työsopimuksiimme tämä on merkattu tavanomaisesta poikkeavaksi ”muuksi työajaksi”. Tapanamme on merkata työvuorolistoihin lakisääteisten X- ja V- vapaapäivien lisäksi kolmannen vapaapäivän ”tasoitusvapaaksi”, joka lyhennetään alla olevissa työvuorolistoissa TV.

Hyvin säännöllisesti keittiöhenkilökunnan työpäivät venyvät noin kahdella tunnilla työntekijää kohden. Taulukossa 2 esitettyyn työvuorolistan esimerkkiin on havainnollistettu sitä, miten paljon tunteja kertyy viikoittain ja kokonaisuudessaan yhden työvuorolistan aikana. Kokonaisuudessaan lisätöitä kertyy neljästä kuuteen työtuntia päivässä riippuen päivän miehityksestä. Viikoittain lisätyötunteja kertyy 32 tuntia. Kolmen viikon ajalta lisätyötunteja kertyy yhteensä 96. Lisätyötunnit kirjataan työntekijöiden rekistereihin ja niitä pyritään mahdollisuuksien mukaan lyhentämään vapaapäivinä.

	ma	ti	ke	to	pe	la	su	tunnit yht:
<b>vko 1</b>								
<b>tt 1 esimies</b>	13-23	13-23	13-23	13-23	TV	X	V	40 + 8
<b>tt 2</b>	X	TV	13-23	13-23	13-23	13-23	V	40 + 8
<b>tt 3</b>	13-23	13-23	TV	X	13-23	13-23	V	40 + 8
<b>tt 4</b>	13-23	X	TV	13-23	13-23	13-23	V	40 + 8
<b>lisätyötunnit yhteensä</b>	+ 6h	+ 4h	+ 4h	+ 6h	+ 6h	+ 6h	lisätunnit yht/vko: 32h	toteutuneet tunnit: 160 + 32h = 192h
<b>vko 2</b>								
<b>tt 1 esimies</b>	TV	X	13-23	13-23	13-23	13-23	V	88 + 8
<b>tt 2</b>	13-23	13-23	13-23	13-23	TV	X	V	88 + 8
<b>tt 3</b>	X	13-23	13-23	TV	13-23	13-23	V	88 + 8
<b>tt 4</b>	13-23	TV	X	13-23	13-23	13-23	V	88 + 8
<b>lisätyötunnit yhteensä</b>	+ 4h	+ 4h	+ 6h	+ 6h	+ 6h	+ 6h	lisätunnit yht/vko: 32h	toteutuneet tunnit: 352 + 32h = 384 h
<b>vko 3</b>								
<b>tt 1 esimies</b>	13-23	TV	X	13-23	13-23	13-23	V	136 + 8
<b>tt 2</b>	TV	X	13-23	13-23	13-23	13-23	V	136 + 8
<b>tt 3</b>	13-23	13-23	13-23	13-23	TV	X	V	136 + 8
<b>tt 4</b>	TV	13-23	13-23	X	13-23	13-23	V	136 + 8
<b>lisätyötunnit yhteensä</b>	+ 4h	+ 4h	+ 6h	+ 6h	+ 6h	+ 6h	lisätunnit yht/vko: 32h	toteutuneet tunnit: 544 + 32h = 576h

Taulukko 2. Esimerkki nykyisestä keittiöhenkilökunnan työvuorosunnittelusta ja kertyvistä lisätyötunneista.

Taulukossa 3 on esitetty esimerkki uuden toimintamallin työvuorosunnittelusta. Siinä lisätyötä ei kerry ollenkaan kun töitä organisoidaan uudelleen siten, että aamuvuoron lounaskokki pystyy osallistumaan iltavuoron esivalmisteluihin. Tätä edesauttaa lounasruokalistan suunnittelu siten, että illallisen raaka-aineita voidaan hyödyntää siinä niin paljon kuin se vain on mahdollista ja kannattavaa.

Kukin iltavuorolainen työskentelee edelleen 10 tunnin iltavuoron neljänä päivänä viikossa. Lounaskokki työskentelee kahdeksan tuntia maanantaista perjantaihin, eli viitenä päivänä viikossa. Työviikkoa seuraa vakiintuneesti lauantai-sunnuntai vapaa, sillä viikon sovitut 40 työtuntia täyttyvät jo maanantain ja perjantain välisenä aikana. Uutta toimintamallia varten rekrytoidaan yksi uusi työntekijä.

Uudella toimintamallilla saataisiin vähennettyä iltavuoron lisätyötuntien kertyminen kokonaan, sillä lounaskokin tekemä esivalmistelutyö korvaisi iltavuoron aiemmin tehdyt lisätunnit. Vanhaan toimintamalliin verrattuna uudella toimintamallilla päivittäisiä työtunteja kertyy neljästä kahteen enemmän kuin ennen, päivän miehityksistä riippuen. Viikoittaisia

tunteja kertyy kahdeksan enemmän kuin vanhalla toimintamallilla. Kolmessa viikossa työtunteja kertyy lisää 24.

	ma	ti	ke	to	pe	la	su	tunnit yht:
<b>vko 1</b>								
tt 1 esimies	13-23	13-23	13-23	13-23	TV	X	V	40
tt 2 lounas	8-16	8-16	8-16	8-16	8-16	X	V	40
tt 3	13-23	TV	X	13-23	13-23	13-23	V	40
tt 4	TV	X	13-23	13-23	13-23	13-23	V	40
tt 5	13-23	13-23	TV	X	13-23	13-23	V	40
								toteutuneet tunnit: 200
<b>vko 2</b>								
tt 1 esimies	13-23	TV	X	13-23	13-23	13-23	V	80
tt 2	TV	X	13-23	13-23	13-23	13-23	V	80
tt 3 lounas	8-16	8-16	8-16	8-16	8-16	X	V	80
tt 4	13-23	13-23	13-23	13-23	TV	X	V	80
tt 5	13-23	13-23	13-23	TV	13-23	13-23	V	80
								toteutuneet tunnit: 400
<b>vko 3</b>								
tt 1 esimies	TV	X	13-23	13-23	13-23	13-23	V	120
tt 2	13-23	13-23	TV	X	13-23	13-23	V	120
tt 3	TV	X	13-23	13-23	13-23	13-23	V	120
tt 4 lounas	8-16	8-16	8-16	8-16	8-16	X	V	120
tt 5	13-23	13-23	13-23	13-23	TV	X	V	120
								toteutuneet tunnit: 600

Taulukko 3. Esimerkki uuden toimintamallin keittiöhenkilökunnan työvuorosunnittelusta.

### 3.3 Ruokatuote

Ateljé Finnen ruoka on klassisiin ranskalaisiin valmistusmenetelmiin perustuvaa rustiikkia ja yksinkertaista ruokaa. Tarjoiltavat annokset ovat isohkoja ja annokset koostuvat noin viidestä komponentista. Filosofia ruoan takana on, että lautaselle päätyy vain se mikä on olennaista. Kaikki ylimääräinen karsitaan pois ja keskitytään herkulliseen kokonaisuuteen. Ravintolassa käytettävät raaka-aineet ovat niin kotimaisia kuin se kulloinkin on mahdollista ja vuoden aikaa ajatellen kannattavaa raaka-aineen laadun näkökulmasta. Lähi- ja luomutuotteita pyritään hyödyntämään mahdollisimman paljon. Kevästä syksyyn tarjotaan mahdollisimman paljon villejä raaka-aineita, kuten yrttejä, marjoja ja sieniä. Ruokalista sisältää noin 15 annosta, viisi alkuruokaa, viisi pääruokaa ja viisi jälkiruokaa. Ruokalistasuunnittelussa pyritään huomiomaan kasvisruokailijat suunnittelemalla ruokalistalle jo valmiiksi vegaanisia vaihtoehtoja. Ruokalistan laajuus pidetään maltillisena käytännön syistä. Laaja ruokalista on useimmiten hankala saada kannattavaksi tuotteiden menekkiä ajatellen. Epätasaisesta menekistä aiheutuu puolestaan hävikkiä.

Ateljé Finnen lounasta varten suunnitellaan etukäteen kiertävä viiden viikon ruokalista. Kukin viikko sisältää kaksi kokonaisuutta. Ruokalistat Ateljé Finnessä vaihtuvat noin kymmenen viikon välein, jolloin lounaslistan tuotteet tulisivat tarjontaan kahdesti. Tällä varmistutaan siitä, ettei lounastuote ala toistamaan samaa kaavaa liian tiheästi, jolloin sen kiinnostavuus vähenee. Tässä suunnitelmassa lounaslistat on laadittu ajatellen alkusyksyn sesonkia. Niin sanotun elonkorjuun aikaan on saatavilla runsas valikoima sekä kasvatettuja sesonkiraaka-aineista että villejä luonnosta kerättyjä raaka-aineita.

Tässä suunnitelmassa on valittu tietoisesti linja, jossa lounastuote ei vaihdu päivittäin. Ideana on, että maanantaista keskiviikkoon tarjotaan samaa kokonaisuutta ja torstaina sekä perjantaina toista kokonaisuutta. Näin saadaan riittävä vaihtelu lounasruokien tarjontaa asiakkaan näkökulmasta katsottuna. Tavoitteena on, että sama asiakas ruokailisi lounaansa Ateljé Finnessä muutaman kerran viikossa. Kun samaa tuotetta tarjotaan muutama perättäinen päivä, varmistutaan siitä, ettei ruoan valmistus ole turhan työlästä. Samalla vähennetään hävikin mahdollista syntymistä, kun edellisen päivän tuotteita voidaan hyödyntää seuraavana päivänä.

Valmiiksi suunniteltujen ruokalistojen avulla pystytään vaikuttamaan hävikin syntymiseen, kun tarjottavat tuotteet on harkitusti valittu. Raaka-aineiden tilaaminen helpottuu kun tarjottavat tuotteet on mietitty etukäteen. Ateljé Finnen ideologiaan kuuluu kaiken hyödyntäminen ja ruokahävikkiä syntyy silmämääräisesti arvioituna nykyisellään kohtalaisen vähän. Tätä periaatetta noudatetaan lounastuotteenkin kohdalla. Vaikka ruokalistat suunnitellaan etukäteen, ei järkeviä muutoksia suljeta käytännöstä pois. Suunnitelma on suuntaa antava ja tarjoaa linjan, jota noudattamalla saadaan rakennettua käytännöllinen lounas, joka voisi käytännössä joustaa ja muokkaantua sen mukaan miten se kannattavinta olisi.

Lounas Ateljé Finnessä valmistetaan samojen periaatteiden mukaan kuin tähän asti illallista on toteutettu. Lounas sisältää kolme kylmää tuotetta, yhden lämpimän tuotteen sekä pienen makean suupalan. Lisäksi tarjolla on talon omaa tuoretta leipää. Maltillinen valikoima on käytännöllinen varastointikapasiteetti huomioiden. Käytännössä lounastuotteiden esivalmistuksessa tullaan huomioimaan illalliskattauksen esivalmistettavia komponentteja mahdollisimman paljon. Tällä pyritään keventämään illalliskattauksesta syntyvää esivalmistuksen taakkaa mahdollisimman paljon, jotta iltavuorolle suunniteltu työvuoro kello 13-23 olisi käytännössäkin realistinen.

Ateljé Finnen lounaan kylmät tuotteet koostuvat ruokaisista salaateista ja pääosin kasvispainotteisista lisukkeista kauden tarjontaan perustuen. Kasvikset ja juurekset valitaan valitsevan kasvukauden mukaan. Valintaan vaikuttaa suurelta osin myös se käytetäänkö

samoja raaka-aineita illallisen tuotteissa. Samoja raaka-aineita valitsemalla yhdistetään eri annosten esivalmisteluja ja helpotetaan työtaakkaa eri työpisteiden yhteistyöllä. Lämmin lounasruoka tarjoillaan lämpöhauteesta tai lämpimästä keittohauteesta. Lämpimäksi ruoksi suunnitellaan sellaisia tuotteita, joita voi vaivattomasti valmistaa gn-astioissa, jolloin tarjoilu lämpöhauteesta on myös helppoa. Lämpimän lounastuotteen kohdalla pyritään toteuttamaan samaa periaatetta, kuin kylmien tuotteiden kohdalla. Pääraaka-aineet valikoidaan siten, että lounastuotteen esivalmistuksessa pystytään samanaikaisesti esivalmistamaan joitakin komponentteja illallistuotetta varten. Lounaan lämmin ruoka voi olla myös keitto. Keittoruoan kohdalla toimitaan jälleen saman periaatteen mukaan kuin edellä. Valmistamalla suurempia määriä kerralla voidaan helpottaa illalliskattauksen esivalmistusta. Ateljé Finnen kapasiteetti asiakkaille ja varastoinnille on rajallinen. Tästä johtuen esivalmistuksen määrä ei kasva suhteettomaksi vaikka tehtäviä yhdistettäisiinkin lounas- ja illallistuotteen kesken. Tarjoiltavat annosmäärät kappaleina eivät ole niin suuria, ettei osaa lounaan ja illallisen esivalmistettavista tuotteista voida valmistaa ”samalla vaivalla”. Esimerkiksi jos illallisella tarjottavaa keitto-alkuruokaa valmistettaisiin muutamia litroja enemmän, se ei lisää esivalmistuksessa kuluvaa aikaa merkittävästi. Lounaalle soveltuvaksi tuotteeksi sitä jatkojalostettaisiin jollain tavalla, esimerkiksi lisäämällä siihen jotain ruokaisuutta kasvattavaa komponenttia.

### **3.3.1 Ruokalistat**

Tämän toimintasuunnitelman ruokalistat ovat kuvitteellisia, mutta perustuvat Ateljé Finnen nykyiseen ruokatuotteeseen ja nykyisiin sekä vanhoihin ruokalistoihin. Illallislistan ruokatuotteet ovat joissain määrin todellisia annoksia, joita Ateljé Finnessä on vuosien mittaan tarjoiltu. Tätä suunnitelmaa varten valikoidaan kuvitteellinen alkusyksyn ajanjakso, jolloin satokausi on parhaimmillaan. Alkusyksy saattaisi olla myös tehokas aika aloittaa uuden toimintamallin käytäntö, sillä lähialueen potentiaalinen asiakaskanta palaa kesälomilta takaisin työpaikoilleen.

Lounastuotteita varten illalliskattauksen ruokalistoilta poimitaan annosten pääraaka-aineita, joita voidaan kerralla valmistaa suurempia määriä ja joiden valmistustapoja hiukan muokkaamalla saadaan lounastuotteiksi sopivia annoksia. Varsinaiset ruokalistat on nähtävillä tämän opinnäytetyön liitteenä olevasta ohjevihkosta.

### **3.3.2 Lounastuotteiden ohjevihko**

Tämän opinnäytetyön produktin lopputulos on ohjevihko, joka on nimetty: ”Ateljé Finnen lounastuotteiden valmistusohjeet, annoshintalaskelmat sekä esillepano ja kattaus”. Kyseinen ohjevihko on liitettynä tämän opinnäytetyön liitteet- osioon. Tässä vihkossa on koottu-

na yhteen lounastuotteiden suuntaa antavat valmistusohjeet sillä tarkkuudella kuin ne Ateljé Finnessä todellisuudessaakin henkilökunnan ohjeistukseksi kirjoitettaisiin. Ohjevikossa kerrotaan yksityiskohtaisesti lounaan kattauksesta, noutopöydän asettelusta sekä ruokatuotteiden annostelusta sekä annetaan ohjeet niiden valmistamiseen.

Pääsääntöisesti lounasruokien esivalmisteluissa pyritään käyttämään samoja raaka-aineita kuin illallisen tuotteissa. Tällöin esivalmisteluita pystytään tekemään samaan aikaan ja tehostamaan täten työskentelyä. Valmistusohjeiden yhteyteen on kirjattu se, miten raaka-aineiden hyödyntäminen muihin ruokalajeihin käytännössä tapahtuu.

### **3.4 Lounaan hinnan määrittäminen**

Ateljé Finnen lounaan kiinteäksi hinnaksi määriteltiin 13,20€, johon päädyttiin tekemällä kevyttä hintavertailua Internet- sivujen tarjoamista lounaan hintatiedoista Helsingin ydinkeskustan alueella. Eräänä määritelmänä lounaan hinnan määrittämisessä oli myös summan suhteuttaminen lounassetelin maksimiarvoon 10,20€. Tällöin lisää maksettavaa tulisi pyöreät 3€.

Lounaan hinnoittelussa valittiin linja, jossa aterian hinta asiakkaalle on vakioitu ja lounaan hinnan ravintolalle määrittelee, minkä suuruisen katteen tuotteista voi saada. Kateprosentit ateriakohtaisesti vaihtelevat välillä 66 – 84 %. Keskimääräiseksi kateprosentiksi Ateljé Finnen lounaalle määrittyi noin 74 %.

Annoshintalaskelmien tekoon on käytetty Haaga-Heliassa keittiömestarin restonomiopinnoissa aikaisemmin työkaluksi jaettua Excel- pohjaa. Katelaskelmien hintatiedot ovat Ateljé Finnen käyttämien tavaran toimittajien hinnastoista. Tuoretuotteet tilataan pääsääntöisesti Jh vihannekselta, tukkutoimittaja on Heinon tukku, lihatuotteet tilataan pääsääntöisesti Reinin lihasta ja kalatuotteet Tuomaan Kalatukusta.

Tämän suunnitelman mukaan kukin lounasviikko jakautuu kahteen osioon. Maanantaista keskiviikkoon tarjoillaan tiettyä kokonaisuutta ja torstaina sekä perjantaina toista. Annoshintalaskelmat on tehty suuntaa-antaviksi ja koskemaan yhtä kokonaisuutta kerrallaan. Annoshintalaskelmat on nähtävillä tämän opinnäytetyön liitteenä olevasta ohjevikosta: ”Ateljé Finnen lounastuotteiden valmistusohjeet, annoshintalaskelmat sekä esillepano ja kattaus”.

<b>Henkilökunnan palkkakustannukset sivukuluineen/ päivä</b>	<b><math>8 \cdot 18,32\text{€} + 4 \cdot 18,32\text{€} =</math> 219,84€</b>
<b>Lounaan hinta asiakkaalle, keskimääräinen kateprosentti 74%</b>	<b>13,20€</b>
<b>Tarvittava määrä asiakkaita/ Kriittinen piste</b>	<b><math>219,84 / 13,20 =</math> 16,65 <math>\approx 17</math></b>

Taulukko 4. Pienimmän tarvittavan asiakasmäärän määrittäminen, jotta voidaan kattaa henkilökunnan palkkakustannukset.

Taulukkoon 4 on havainnollistettu kuinka monta asiakasta Ateljé Finnen tulisi suunnitelman mukaisella lounaalla palvella, jotta saataisiin katettua henkilökunnan palkkakustannukset. Tämän taulukon laskelmat perustuvat aiemmin esitettyihin laskelmiin lounaskattauksesta aiheutuvista henkilöstökustannuksista. Henkilökunnan päiväkohtaiset palkkakustannukset muodostuvat lounaskokin kahdeksan tunnin työvuorosta sekä lounastarjoilijan neljän tunnin työvuorosta. Kummankin työntekijän MaRa:n työehtosopimuksen palkkatalukkoon perustuva laskennallinen tuntupalkka sivukuluineen on 18,32€. Päiväkohtaisen pienimmän tarvittavan asiakasmäärän, kriittisen pisteen, tarve on laskettu jakamalla lounaan henkilöstökustannukset 219,84€ yhden lounaan asiakkaan maksamalla hinnalla 13,20€. Henkilökunnan kustannukset jaettuna lounaan hinnalla antaa vastaukseen pyöristetysti 17 asiakasta päivittäin.

## 4 Pohdinta

Yleisesti asiakkaan kokema laatu voidaan FAMM -mallin mukaisesti määrittää viiden eri näkökulman kautta kokonaisuudeksi muodostuvaksi. Viisi vaikuttavaa voimaa ovat tila, kohtaaminen, tuote, management control system ja kokonaisuus. Five aspects meal model antaa mahdollisuuden painottaa haluamaansa osa-aluetta. Tässä työssä painotetaan tuotteen laatua kokonaisuuteen eniten vaikuttavana seikkana. Laadukkaan tuotteen ansiosta voidaan arvioida, ettei palvelun olemattomuus ole olennaista Ateljé Finnen lounastuotteen kohdalla, vaikka kanta-asiakkaat ovat tottuneet ”Finnemäiseen” palveluun illallisen yhteydessä. Tätä työtä aloitettaessa suurimpana asiakkaisiin liittyvänä kysymyksenä oli, vaikuttavatko erilaiset tarjoilumuodot erityisesti Ateljé Finnen kanta-asiakkaiden kokemaan tyytyväisyyteen ruokailustaan. Tässä opinnäytetyössä esitettyjen tutkimustulosten perusteella voidaan todeta, että kanta-asiakas kokee ruoan laadun yhdeksi tärkeimmistä osa-alueista ravintolaa valittaessa. Tällöin ruokatuotteen ollessa samanlaatuista illallisella ja lounaalla, ei ristiriitaa arvioida syntyvän itsepalvelulounaan ja pöytiin tarjoillun illallisen välillä. Johtopäätöksenä voidaan esittää, että hyvälaatuinen ruoka on kantava tekijä, sillä illallisen ja lounaan suhteen asiakasta ohjaa erilaiset tarpeet ja odotukset palvelun määrästä.

Asiakkaan ostokäyttäytymistä ohjaavat monenlaiset asiat, jotka liittyvät jopa kellonaikaan. Aiemmin esiteltyjen artikkelien tietojen mukaan lounasasiakasta ohjaavat fysiologiset ja illallasasiakasta sosiaaliset tarpeet. Lounasasiakas haluaa pääasiassa taltuttaa nälän. Illallisella asiakas haluaa kokea olevansa hetken osa jotakin yhteisöä, kuten ravintolan sen hetkistä asiakaskuntaa. Illallasasiakas kokee seurueensa merkityksen voimakkaampana kuin lounasasiakas. Lounasasiakkaan sosiaaliset tarpeet ovat pienemmät. Tällöin voidaan ajatella, että lounasasiakkaan tarpeet saamansa palvelun suhteen ovat myös vaatimattomammat. Tämä teoria vastaa hyvin opinnäytetyön pääkysymykseen, jossa pohditaan sitä, kokeeko kanta-asiakas ristiriitaisena illallisen ja lounaan välisen eron palvelun suhteen. Todennäköisesti asiakkaan sosiaaliset tarpeet henkilökohtaiseen palveluun ovat lounaalla pienemmät kuin illallisella. Tällöin ennako-odotukset palvelusta ovat vaatimattomammat, jolloin ristiriitaa ei pääse syntymään.

Lounas- ja illallasasiakkaan maksuhalukkuudessa on eroa. Lounaalla palveluympäristöstä ei olla yhtä halukkaita maksamaan kuin illallisella. Tämä ero luo suuren haasteen ravintolan henkilökunnalle. Asiakkaan tyytyväisyyteen erittäin paljon vaikuttava laatu tulee säilyä samanlaisena suhteessa illalliseen. Tämä tulee toteuttaa kuitenkin niin, että veloittavaa hintaa voidaan alentaa verrattuna illalliseen. Palveluympäristön ominaisuuksista tulee näin ollen pystyä tinkimään, jotta lounastuotteen kustannuksia ravintolalle saadaan laskettua.

Käytännössä palvelun vähentäminen ja itsepalvelulounaan tarjoaminen on luultavimmin toimivin ratkaisu. Palvelun vähentäminen ei vaikuta ruokatuotteen laatuun, sillä lounasta varten suunnitellut tuotteet ovat samassa linjassa illallistuotteen kanssa, kuitenkin siten, että ne on tietoisesti suunniteltu hyvin säilyviksi, jotta niitä voidaan tarjota noutopöydästä. Käytännössä koen tämän opinnäytetyön suunnitelman käytännölliseksi ja realistiseksi toteuttamista varten. Työn edetessä selvinneet henkilöstökustannusten erot nykyiseen ovat mielestäni hyvin kohtuulliset, ajatellen sitä, että asiakaskuntaa saataisiin todennäköisesti laajennettua ja sitä kautta kasvatettua ravintolan liikevaihtoa. Päiväkohtainen kriittinen asiakasmäärä on myös tämän suunnitelman laskelmien mukaan kohtuullinen ja mielestäni hyvin tavoitettavissa. Tässä työssä esitetyt laskelmat osoittautuivat suunnilleen sellaisiksi, miten olin niiden toivonutkin osoittautuvan.

Kokonaisuudessaan tämän työn tekeminen on ollut mielenkiintoista ja antoisaa vaikka suunnitelma onkin toistaiseksi kuvitteellinen, eikä sen toteuttaminen ole luultavimmin ajankohtaista. Tämän opinnäytetyön tietoperustassa esitetyt artikkelit antoivat hyvin vastauksia kysymyksiin, jotka työtä aloitettaessa olivat aiheellisia. Työn edetessä on ilmennyt luonnollisesti muutamia aiheita, joita olisi voinut tarkastella edellä esitettyjen huomioiden lisäksi. Tässä työssä ei huomioida markkinointia laisinkaan. Uudistuva toiminta vaatii luonnollisesti jonkinlaista tiedottamista, jotta uusi haluttu asiakaskunta saadaan tavoitettua. Ateljé Finnen nykyinen asennoituminen markkinointiin ja mainontaan on hyvin minimaalista, eikä sitä harjoiteta aktiivisesti. Lounastarjoilun aloittaminen tarkoittaisi, että suhtautumista mainontaan tulisi muuttaa aktiivisemmaksi ja hyödyntää esimerkiksi sosiaalista mediaa kuten esimerkiksi Facebookia uuden potentiaalisen asiakaskunnan tavoittamiseksi. Aktiiviset Facebookisivut antaisivat mahdollisuuden tiedottaa ruokalistan vaihtumisesta ja päivittäisestä menusta, jolloin lounasasiakkaiden olisi helppoa harkita lounasravintoalaansa jo ennen kuin varsinainen lounastauko koittaa.

Ruokalistan vaihtuminen kerran viikossa on raaka-aineiden hyödyntämisen suhteen järkevää. Kriittikinä voidaan kuitenkin esittää, että kerran viikkoon vaihtuva ruokalistan tulisi vaihtua useammin, jotta mahdollisille lounaskanta-asiakkaille voitaisiin tarjota monipuolisempaa ja mielenkiintoisempaa tuotetta. Käytännössä tämän opinnäytetyön suunnitelma on laadittu uuden toiminnan käynnistämiseen. Tästä syystä on järkevää aloittaa maltillisesti ja saada toiminta pyörimään sujuvasti, jota helpottaa omalta osaltaan se, että samoja tuotteita valmistetaan kerralla hiukan enemmän, jotta niitä voidaan tarjota muutamana päivänä peräkkäin. Lounaskattauksen pyöriessä jo hiukan rutiinomaisesti voitaisiin hyvin harkita tuotteiden vaihtamista jopa päivittäin. Tällöin saataisiin pidettyä asiakkaiden mielenkiintoa yllä.

Kerran viikossa vaihtuva ruokalista vaikuttaa olennaisesti myös hävikin ehkäisemiseen. Tässä suunnitelmassa hävikkiin ei kiinnitetä erityistä euromääräistä huomiota, sillä noutopöydästä syntyvää ruokahävikkiä on hyvin haastavaa arvioida etukäteen. Omalta osaltaan siihen vaikutetaan asettamalla ruokaa tarjolle maltillisia määriä kerrallaan ja täyttämällä tarjoiluastioita useammin. Hävikin minimoimiseksi ruokalistan vaihtuminen on suunniteltu tapahtuvaksi vain kerran viikossa. Kun lounaskattaus saataisiin toimimaan vaivattomasti, voitaisiin harkita edellä mainitulla tavalla, että lounaan ruokalajit vaihtuisivat useammin. Tällöin hävikin minimoimista tehdään muokkaamalla raaka-aineita ja liikaa esivalmisteltuja tuotteita haluamallaan tavalla, jolloin niiden tarjoilumuoto muuttuisi. Vaikka tässä suunnitelmassa ei ruokahävikin euromääriin keskitytä on hävikin minimoiminen kuitenkin yksi tämän työn tärkeimmistä motiiveista. Lounaan ruokalista on suunniteltu siten, että samat raaka-aineet esiintyvät illallisen ruokalistalla, jolloin sekä illallisen, että lounaan esivalmisteluissa on niin sanottua pelivaraa hävikin minimoimisen suhteen. Ateljé Finnen illallisen ruokalista on osittain avoin ja antaa mahdollisuuden listan ulkopuolisille tuotteille, sekä sille, että osa tuotteista voi vaihtua päivittäin. Tämä mahdollisuus on oiva tilaisuus hyödyntää raaka-aineita, joiden pelätään jäävän jommastakummasta kattauksesta ylimääräisiksi.

Samojen raaka-aineiden esiintymistä sekä lounaalla, että illallisella voidaan kritisoida sanomalla sen olevan tylsää ja kyseenalaistamalla saadaanko lounas- ja illallistuotteen välille riittävää eroavaisuutta, jotta hinnoittelu voidaan pitää nykyisellä tasollaan. Kriittikinä voidaan myös esittää, että asiakas joka kävisi sekä illallisella että lounaalla, voisi tuntea itsensä ikään kuin petetyksi saadessaan hyvin samankaltaista tuotetta kahteen eri hintaan. Tämä ristiriita tulee huomioida erityisen hyvin siinä, miten kaksi eri tuotetta viimeistellään lopullista tarjoilumuotoa varten. Asiakkaan aliarvioiminen on suuri virhe, eikä tällä toimintasuunnitelmalla ole tarkoituksena olettaa, ettei asiakas ymmärtäisi saavansa samankaltaista tuotetta kahdella eri aterialla. Luotan kuitenkin näkemykseeni siitä, että liksukeilla, raaka-aineiden määrällisillä suhteilla sekä esillepanolla saadaan tehtyä illallisen ja lounaan ruokalajeille riittävän suuri ero, jotta niiden eri hinnoittelu on perusteltua. Uskon myös siihen, että samankaltaiset tuotteet illallisella ja lounaalla ovat näyttöä ammattitaitoisesta ruoanvalmistuksesta. Tätä varten asiakkaat saapuvat toistuvasti Ateljé Finneen illalliselle tai vastaavasti lounaalle, tietäessään saavansa hyvän makuista ja tasaisesti laadukasta ruokaa.

Tässä lounasmallin suunnitelmassa on esitettyä hyvin viitteelliset raaka-ainekustannukset. Tarkkojen raaka-ainekustannusten esittäminen voisi olla mielenkiintoista, mutta toisaalta ei kovinkaan tarkoituksen mukaista ajatellen Ateljé Finnen nykyistä toimintaa ja suhtautumista katelaskentaan. Nykyisellään toimivan illalliskattauksen tuotteille on laskettu hyvin suuntaa antavat kateprosentit, jotka elävät, sillä myös tarjottavat tuotteet

vaihtuvat usein. Erityisesti päivittäin vaihtuvien tuotteiden osalta tarkka katelaskenta ei olisi kovinkaan tarkoituksen mukaista ja veisi resursseja itse ruoan valmistuksesta. Ateljé Finnessä katelaskenta on tehty pääraaka-aineiden kustannukset summittaisesti arvioimalla ja raaka-aineiden hankintakustannuksia on pyritty hallitsemaan suosimalla edullisia sekä kaudenmukaisia raaka-aineita. Tarkoitus ei ole väittää katelaskentaa turhaksi, vaan todeta, että tarkkuus jolla katelaskenta toteutetaan, tulisi suhteuttaa kunkin ravintolan liikeideaan sekä nykyiseen kannattavaksi havaittuun toimintatapaan.

Tätä opinnäytetyötä aloitettaessa kohtasin seikan, josta voisi saada useita ammattikorkeakoulun opinnäytetöitä. En löytänyt juurikaan tietoa Helsingin keskusta-alueen lounasasiakkaiden kulutustottumuksista tai -halukkuudesta ja tuotemielityksistä. Olisi mielenkiintoista lukea joskus tulevaisuudessa tutkimuksellisia tuloksia siitä, miten lounasasiakkaat Helsingin keskustassa todella haluavat lounastaukonsa käyttää. Tätä työtä tehdessä olisi ollut erittäin hyödyllistä saada käsiinsä tutkimustietoa Helsingin ydinkeskustan lounasasiakkaiden mieltymyksistä ja siitä millä perusteella he lounasravintolansa valitsevat. Toivottavasti tulevaisuudessa saisimme lukea aiheeseen liittyvän tutkimuksellisen opinnäytetyön.

## Lähteet

- ANDERSSON, T.D. and MOSSBERG, L., 2004. The dining experience: do restaurants satisfy customer needs? *Food Service Technology*, **4**(4), pp. 171-177.
- BRAX, S., A., 1.4.2007, 2007-last update, Palvelu ja tuottavuus [Homepage of Tekes], [Online]. Available: [https://www.tekes.fi/globalassets/julkaisut/palvelut\\_ja\\_tuottavuus.pdf](https://www.tekes.fi/globalassets/julkaisut/palvelut_ja_tuottavuus.pdf) [2/29, 2016].
- BUJISIC, M., HUTCHINSON, J. and PARSA, H.G., 2014. The effects of restaurant quality attributes on customer behavioral intentions. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, **26**(8), pp. 1270.
- CHUA, B., JIN, N.(., LEE, S. and GOH, B., 2014. Influence of Mechanic, Functional, and Humanic Clues on Customers' Experiential Values and Behavioral Intentions in Full-Service Restaurants. *Journal of Foodservice Business Research*, **17**(2), pp. 67-84.
- DIPIETRO, R.B. and CAMPBELL, J., 2014. The Influence of Servicescape and Local Food Attributes on Pleasure and Revisit Intention in an Upscale-Casual Dining Restaurant. *FIU Hospitality Review*, **31**(4), pp. 120-154.
- DUARTE ALONSO, A., O'NEILL, M., LIU, Y. and O'SHEA, M., 2013. Factors Driving Consumer Restaurant Choice: An Exploratory Study From the Southeastern United States. *Journal of Hospitality Marketing & Management*, **22**(5), pp. 547-567.
- EDWARDS, J.S.A. and MEISELMAN, H.L., 2005. The influence of positive and negative cues on restaurant food choice and food acceptance. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, **17**(4/5), pp. 332-344.
- EDWARDS, J.S.A. and GUSTAFSSON, I., 2008. The Five Aspects Meal Model. *Journal of Foodservice*, **19**(1), pp. 4-12.
- ELLEN, T. and ZHANG, R., 2014. Measuring the Effect of Company Restaurant Servicescape on Patrons' Emotional States and Behavioral Intentions. *Journal of Foodservice Business Research*, **17**(2), pp. 85-102.
- GRONROOS, C., 1988. Service Quality: The Six Criteria Of Good Perceived Service. *Review of Business*, **9**(3), pp. 10.
- HA, J. and JANG, S.(., 2012. Consumer Dining Value: Does It Vary Across Different Restaurant Segments? *Journal of Foodservice Business Research*, **15**(2), pp. 123-142.
- HEIKKILÄ, P. & SARANPÄÄ, T., 2008. *Hotelli- ja ravintola-alan sisäinen laskentatoimi*. 5. edn. Vantaa: Restamark.
- HYMAN, P., 2014. Bistros! what they were and what they are. *Petits Propos Culinaires*, (100), pp. 132-142.
- JÖNSSON, P. and KNUTSSON, H., 2009. Management control of a meal experience: comments on the Five Aspects Meal Model. *Journal of Foodservice*, **20**(4), pp. 181-188.
- KUO-CHIEN, C., 2013. How reputation creates loyalty in the restaurant sector. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, **25**(4), pp. 536-557.

LEE, A., LAMBERT, C.U. and LAW, R., 2012. Customer Preferences for Social Value over Economic Value in Restaurants. *Asia Pacific Journal of Tourism Research*, **17**(5), pp. 473-488.

LIN, I.Y. and MATTILA, A.S., 2010. Restaurant Servicescape, Service Encounter, and Perceived Congruency on Customers' Emotions and Satisfaction. *Journal of Hospitality Marketing & Management*, **19**(8), pp. 819-841.

MARA RY, 2014. *Matkailu-, ravintola- ja vapaa-ajan palveluita koskeva työehtosopimus, työntekijät*. <http://www.finlex.fi/data/tes/stes4143-PT13Majoityont1405.pdf>: .

SATOKAUSIKALENTERI, 2016, 2016-last update, Mikä on satokausikalenteri? [Homepage of Satokausikalenteri], [Online]. Available: <http://www.satokausikalenteri.fi/page/7/mika-on-satokausikalenteri> [2/29, 2016].

VIHMO, J., 2015-last update, Kotitalouksien taantuma syvenee Matkailu- ja ravintola-alan ahdinko jatkuu. Available: [https://mara.fi/site/attachments/suhdanne-2114\\_1.pdf](https://mara.fi/site/attachments/suhdanne-2114_1.pdf) [2/15, 2016].

ÖSTRÖM, Å, RAPP, E. and PRIM, M., 2008. FAMM: from food to meal research on the product aspect of the meal experience. *Journal of Foodservice*, **19**(1), pp. 63-68.

## **Liitteet**

Liite 1 Ohjevihko Ateljé Finnen lounaan toteuttamiseen

# **Ateljé Finnen lounastuotteiden valmistusohjeet, annoshinta- laskelmat sekä esillepano ja kattaus**

# Lounasruokien esillepano ja kattaus

Kaikkia tuotteita asetetaan tarjolle pääsääntöisesti yksi astia tuotetta kohden, ellei pöytävarauksien perusteella ole tulossa hyvin runsaasti asiakkaita, jolloin esillepanoon reagoidaan tilanteen vaatimalla tavalla. Kylmiä tuotteita asetetaan esille noin 20 annoksen verran. Lounasruoat asetetaan esille seuraavassa järjestyksessä: vihersalaatti, salaattit, lisukesalaatti ja lämmin ruoka tai keitto. Lounaan tuotteet kirjoitetaan liitutaululle näkyville samassa järjestyksessä. Ruokalista laitetaan näkyville myös ulko-oveen sekä internet-sivuille.

Kassakoneeseen perustetaan kaksi hintaluokkaa, koko lounas, sekä pelkkä salaattipöytä. Kaikki lounastuotteet ovat laktoosittomia. Gluteenittomia ja vegaanisia ruokia on valikoimassa joka päivä riittävästi, jotta niistä saadaan kattava ateria. Tapauskohtaisesti erikoisruokavalioiden kohdalla voidaan rahastaa pienempi hinta, jos ruokavalio selkeästi vaikuttaa valikoimaan.

Lämmintä ateriaa varten nostetaan esiin gn-astian vetoinen pöydälle asetettava lämpöhaude ja keittoa varten keittohaude. Lämmintä ruokaa annostellaan gn-astiaan siten, että siinä on arvioidusti 20 annosta. Lämmintä ruokaa annostellaan esille sitä mukaan kuin tarve on ja varaustilanteen mukaan ennakoidaan valmistamalla useampi gn-astia lämmitystä vaille valmiiksi. Lounaan ottimet varataan hyvissä ajoin valmiiksi.

Ensisijaisesti lounasvuorossa oleva kokki on vastuussa lounaspöydän tuotteiden riittävästä ja lounaspöydän siisteydestä. Molemmat lounasvuorossa olevat työntekijät huolehtivat lounaskattauksen sujuvuudesta kuitenkin yhteistyössä. Kertakäyttöisiä take away-kahvikuppeja ja ruoka-astioita varataan kassan läheisyyteen, jolloin voidaan myydä lounasta myös ulos, jos asiakas sitä erityisesti kysyy.

Lounaan hintaan sisältyy kahvi tai tee, jotka asetetaan esille termosastioihin erilliselle pöydälle noutopöydän läheisyyteen. Tee tarjoillaan pussiteenä, joten termoskannuun varataan vain kuuma vesi. Käytettyjä teepusseja varten varataan roska-astia. Kahvin ja teen viereen nostetaan kahvikupit sekä lusikat, laktoositon täysmaito, sokeri sekä hunaja. Pieni makea suupala katetaan kahvin ja teen yhteyteen ja sitä varten varataan pieniä lautaliinoja.

Lounaskattauksella noutopöydässä on tarjolla leikattuina viipaleina talon omaa tummaa saaristolaisleipää ja vaaleaa hapanjuureen leivottua vuokaleipää sekä luomukirnuvoita. Gluteenitonta leipää saa tilauksesta keittiöstä. Lounaskattaukselle vesilasit katetaan pöytiin ja vesikannut täytetään valmiiksi pöytiin aivan kuten illallisella. Muut juomatilauksen kysytään kassalla maksun yhteydessä. Ruokailuvälineet katetaan noutopöytäan kuten

myös erityisesti lounasta varten varatut buffet-lautaset ja paperiset lautasliinat. Keittoa varten katetaan tarvittaessa syvät lautaset sekä lusikat.

Alla olevassa kuvassa on näytetty noutopöydän sijainti. Kuvassa oleva neljän hengen pöytä vain siirretään seinämää vasten ja lounasruoat asetetaan siihen esille. Lounaan päättyessä pöydät asetellaan takaisin tavanomaiseen järjestykseensä illallista varten. Lounaspöydästä yli jäävät tuotteet laitetaan tarjolle henkilökunnan ruokailua varten.



Kuva ravintolasalista on lainattu Internetistä.

- Salaatit
  - o Salaatit sekoitetaan valmiiksi gn-astioihin ja annostellaan salaattikulhoihin siten, että niitä täytetään vähintään kerran lounaskattauksen aikana. Näin varmistetaan se, että tuotteet eivät seiso liian kauan tarjolla. Kerrallaan annostellaan esiin noin 20 annosta.
- Lisukesalaatit
  - o Lisukesalaatit sekoitetaan valmiiksi gn-astioihin, joista ne annostellaan tarjoiluastioihin. Tuotteita asetetaan tarjolle sen verran että niitä täydennetään vähintään kerran lounaskattauksen aikana. Kerrallaan annostellaan esiin noin 20 annosta.

- Lämpimät ruoat
  - Lämpimät ruoat valmistellaan gn-astioihin ja ne tarjoillaan gn-astian vetoisesta pöytämallisestä lämpöhauteesta. ja niitä lämmitetään tarpeen mukaan pöytävarauksien lukumäärä huomioiden. Kuhunkin astiaan annostellaan noin 20 annosta.
  
- Keitot
  - Keittoja esilämmitetään noin 20 annosta ja ne asetetaan erityiseen keittoille tarkoitettuun lämpöhauteeseen. Keiton mahdollinen lisuke asetetaan lämpöhauteen viereen esille.
  
- Pieni makea
  - Pieni makea suupala annostellaan nimensä mukaisesti korkeintaan kahden suupalan kokoiseksi ja ne asetetaan esille kahvipöytään. Pientä makeaa varten katetaan pieniä servettejä.

# Ateljé Finnen ruokalistat syksyille 2016

## Illallinen:

### Alkuruoat

Kevyesti savustettua lohta, paahdettua valkospulicremeä ja tomaattista kalalientä

Graavattua naudan marmorikulkofilettä ja marinoituja sieniä

Salaatti vihreistä linseistä ja paahdetuista juureksista

Paahdettu maa-artisokkakeitto

Possunpotkaterriniä ja purjo-omenasalaattia

### Pääruoat

Kalapullia, haudutettua ohraa, pinaattia ja sienikastiketta

Päivän kala: Uunissa paistettua siikaa, fenkolisalaattia, paahdettua maa-artisokkaa ja fenkolikastiketta

Päivän liha: Karitsan paahtopaistia ja selleripyreetä, vihreitä papuja ja punaviinikastike

Prässättyä naudan kylkeä, tillipestoja, paistettua perunaa ja haudutettua punasipulilia

Sienispelttiä, paistettuja sieniä ja savustettua mascapronejuustoa

Kurpitsapiiras, paahdettua kurpitsaa ja kurpitsansiemenvinegrette

### Jälkiruoat

Päivän omena: Omenapiirasta ja ruskeavoijäätelöä

Tee-kreemiä, madeleine ja paahdettua persikkaa

Vispipuuroa ja sitruunatimjamimaitoa

Juustolautanen

Lakritsi creme brulee

Illallisella tarjoillaan talon omaa tummaa saaristolaisleipää sekä hapanjuureen leivottuja sämpylöitä.

viikko	salaatti 1	salaatti 2	salaatti 3	lämmin ruoka /keitto	pieni makea
<b>viikko 1:</b> <b>Ma-Ke</b>	Vihreä salaattipohja vakiona yhtenä salaattina läpi kaikkien lounaiden	Linssisalaatti: vihreitä ja mustia linssejä sekä vinergette haudutetusta shalottisipulista	Paahdettua kurpitsaa ja kurpitsansiemen vinegretteä	Savustettua lohta, fenkolihauduketta ja fenkilokastiketta	Omenapiiras
<b>To-Pe</b>		Papusalaatti: vihreitä papuja ja haudutettua härkäpapua	Haudutettua endiiviä, tuoretta endiiviä ja saksanpähkinää	Karjalanpaistia ja murskattua perunaa	Brownie
<b>viikko 2:</b> <b>Ma-Ke</b>	Vihreä salaattipohja vakiona yhtenä salaattina läpi kaikkien lounaiden	Ohrasalaatti: Keitettyä ohraa ja marinoituja sieniä	Paahdettua maa-artistokkaa ja balsamico vinegrette	Revittyä possunpotkaa, paistoliemikastiketta ja haudutettua punasipulia	Tiikerikakku
<b>To-Pe</b>		Spelttisalaatti: Paistettua spelttiä, lehtipersijaa, valkosipulia ja persiljajuurta	Rapeaa häränrintaa ja paahdettua selleriä	Savustettu, tomaattiinen lohikeitto, valkosipuli creme	Persikkamanteli-leivos
<b>viikko 3:</b> <b>Ma-Ke</b>	Vihreä salaattipohja vakiona yhtenä salaattina läpi kaikki-	Linssisalaatti	Kanansydänsalaatti, endiiviä ja valkosipulicremeä	Kurpitsalasangne	Brownie


<b>To-Pe</b>	en lounaiden	Ohrasalaatti	Paahdettua punajuurta ja auringonkukan siemeniä	Lihamureke nautaan ja sianlihasta sekä kivipiiraa, punaviinikastike	Tiikerikakku
<b>viikko 4: Ma-Ke</b>	Vihreä salaattipohja vakiona yhtenä salaattina läpi kaikkien lounaiden	Spelttisalaatti	Paahdettua kurpitsaa ja savukylkeä	Kalamurekettä ja maa-artisokkamuhennosta	Madeleine
<b>To-Pe</b>		Papusalaatti	Kaalisalaattia, paahdettua tillinsiementä ja herukka vinegrette	Mausteinen karitsamakkara ja purjo-omena haudutetta	Pullapitkoa
<b>viikko 5: Ma-KE</b>	Vihreä salaattipohja vakiona yhtenä salaattina läpi kaikkien lounaiden	Linssisalaatti	Revittyä possun potkaa ja omenasalaattia	Paahdettu kurpitsakeitto	Paistettu juustokakku
<b>To-Pe</b>		Spelttisalaatti	Paahdettua harisaporkkanaa ja auringonkukan siemeniä	Haudutettua härnärintaa ja tillipestoa	Brownie

Lounaan kiertävä ruokalista viidelle viikolle

# Annoshintalaskelmat kokonaisuuksittain

Viikko 1 maanantai-keskiviikko:

- Vihersalaatti
- Linssisalaatti
- Paahdettua kurpitsaa
- Savustettua lohta, fenkolihauduketta ja fenkolikastiketta
- Omenapiiras

<b>ANNOSHINTALASKELMA</b>									
Annoksen nimi	viikko 1 ma-ke							Alkuperäinen resepti	
Päivämäärä								Annoksen lukumäärä	1
Haluttujen annosten	20							Käyttö-paino kg/ltr	
Osto-paino kg/ltr	Yksikkö	Paino-hävikki %	Käyttö-paino	Raaka-aine	Osto-hinta	Käyttö-hinta	Hinta	Raaka-aine	
0,000 kg			0,000	o		0,00	0,00		
1,600 kg			1,600	linssit	6,40	6,40	10,24	0,080 linssit	
1,200 kg			1,200	kurpitsa	2,20	2,20	2,64	0,060 kurpitsa	
3,000 kg			3,000	lohi	19,90	19,90	59,70	0,150 lohi	
1,200 kg			1,200	fenkoli	3,20	3,20	3,84	0,060 fenkoli	
2,000 kg			2,000	kalaliemi	4,11	4,11	8,22	0,100 kalaliemi	
0,700 kg			0,700	omenapiiras	1,85	1,85	1,30	0,035 omenapiiras	
0,700 kg			0,700	vihersalaatti	5,60	5,60	3,92	0,035 vihersalaatti	
0,200 kg			0,200	kahvi	1,00	1,00	0,20	0,010 kahvi	
0,000 kg			0,000	o		0,00	0,00		
0,000 kg			0,000	o		0,00	0,00		
0,000 kg			0,000	o		0,00	0,00		
0,000 kg			0,000	o		0,00	0,00		
0,000 kg			0,000	o		0,00	0,00		
				mausteet 5 %		0,00	0,00	5 % mausteet	
<b>Kokonaispaino (kg)</b>			<b>10,600</b>	<b>Raaka-ainehinta</b>		90,06			
<b>Kypsennyshävikki</b>			<b>10 %</b>	<b>Raaka-ainehinta per annos</b>		4,50			
<b>Nettopaino (kg)</b>			<b>9,540</b>	<b>ALV</b>		<b>14 %</b>		11,06	
<b>Annoskoko (kg)</b>			<b>0,477</b>	<b>Veroton raaka-ainehinta</b>		79,00			
<b>YALMISTUSOHJEET:</b>				<b>Kate %</b>		<b>66 %</b>			
1.				<b>Veroton myyntihinta</b>		228,97			
2.				<b>ALV</b>		<b>14 %</b>		32,06	
				<b>Myyntihinta per annos</b>		261,03			
				<b>annoshinta</b>		<b>13,05</b>			

viikko 1 torstai-perjantai

- Vihersalaatti
- Papusalaatti
- Haudutettua endiviä, tuoretta endiviä ja saksanpähkinää
- Karjalanpaistia ja murskattua perunaa
- Brownie

<b>ANNOSHINTALASKELMA</b>									
<b>Annoksen nimi</b>		viikko 1 to-pe							
<b>Päivämäärä</b>									
<b>Haluttujen annosten</b>		20							
		<b>Alkuperäinen resepti</b>							
		<b>Annoksen lukumäärä</b>							
		1							
Ostopaino kg/ltr	Yksikkö	Painohävikki %	Käyttöpaino	Raaka-aine	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta	Käyttöpaino kg/ltr	Raaka-aine
0,000	kg		0,000	o		0,00	0,00		
1,600	kg		1,600	linsit	6,40	6,40	10,24	0,080	linsit
1,200	kg		1,200	kurpitsa	2,20	2,20	2,64	0,060	kurpitsa
3,000	kg		3,000	lohi	19,90	19,90	59,70	0,150	lohi
1,200	kg		1,200	fenkoli	3,20	3,20	3,84	0,060	fenkoli
2,000	kg		2,000	kalaliemi	4,11	4,11	8,22	0,100	kalaliemi
0,700	kg		0,700	omenapiiras	1,85	1,85	1,30	0,035	omenapiiras
0,700	kg		0,700	vihersalaatti	5,60	5,60	3,92	0,035	vihersalaatti
0,200	kg		0,200	kahvi	1,00	1,00	0,20	0,010	kahvi
0,000	kg		0,000	o		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	o		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	o		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	o		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	o		0,00	0,00		
				mausteet 5 %		0,00	0,00	5 %	mausteet
<b>Kokonaispaino (kg)</b>			<b>10,600</b>						
<b>Kypsennyshävikki</b>			<b>10 %</b>						
<b>Nettopaino (kg)</b>			<b>9,540</b>						
<b>Annoskoko (kg)</b>			<b>0,477</b>						
<b>VALMISTUSOHJEET:</b>									
1.									
2.									
					<b>Raaka-ainehinta</b>		90,06		
					<b>Raaka-ainehinta per annos</b>		4,50		
					<b>ALV</b>	<b>14 %</b>	11,06		
					<b>Veroton raaka-ainehinta</b>		79,00		
					<b>Kate %</b>		<b>66 %</b>		
					<b>Veroton myyntihinta</b>		228,97		
					<b>ALV</b>	<b>14 %</b>	32,08		
					<b>Myyntihinta per annos</b>		261,03		
					<b>annoshinta</b>		<b>13,05</b>		

viikko 2 maanantai-keskiviikko

- Vihersalaatti
- Ohrasalaatti
- Paahdettua maa-artisokkaa ja balsamocovingrette
- Revittyä possunpotkaa, pasitoliemikastiketta ja haudutettua punasipulia
- Tiikerikakku


## ANNOSHINTALASKELMA



<b>Annoksen nimi</b>		viikko 2 ma-ke						<b>Alkuperäinen resepti</b>	
<b>Päivämäärä</b>								<b>Annoksen lukumäärä</b>	
<b>Haluttujen annosten</b>		20						1	
<b>Ostopaino kg/ltr</b>	<b>Yksikkö</b>	<b>Painohävikki %</b>	<b>Käyttöpaino</b>	<b>Raaka-aine</b>	<b>Ostohinta</b>	<b>Käyttöhinta</b>	<b>Hinta</b>	<b>Käyttöpaino kg/ltr</b>	<b>Raaka-aine</b>
0,000	kg		0,000	o		0,00	0,00		
2,000	kg		2,000	ohra	1,07	1,07	2,14	0,100	ohra
1,000	kg		1,000	herkkusieni	4,75	4,75	4,75	0,050	herkkusieni
1,400	kg		1,400	maa-artisokka	5,95	5,95	8,33	0,070	maa-artisokka
3,000	kg		3,000	possun potka	5,93	5,93	17,79	0,150	possun potka
1,000	kg		1,000	punasipuli	1,15	1,15	1,15	0,050	punasipuli
0,700	kg		0,700	tiikerikakku	6,25	6,25	4,38	0,035	tiikerikakku
0,700	kg		0,700	vihersalaatti	5,60	5,60	3,92	0,035	vihersalaatti
0,200	kg		0,200	kahvi	1,00	1,00	0,20	0,010	kahvi
0,000	kg		0,000	o		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	o		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	o		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	o		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	o		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	o		0,00	0,00		
				mausteet 5 %		0,00	0,00		5 % mausteet
<b>Kokonaispaino (k)</b>			<b>10,000</b>		<b>Raaka-ainehinta</b>		42,66		
<b>Kypsennyshävikki</b>			<b>10 %</b>		<b>Raaka-ainehinta per annos</b>		2,13		
<b>Nettopaino (kg)</b>			<b>9,000</b>		<b>ALV</b>	<b>14 %</b>	5,24		
<b>Annoskoko (kg)</b>			<b>0,450</b>		<b>Veroton raaka-ainehinta</b>		37,42		
					<b>Kate %</b>		<b>84 %</b>		
<b>VALMISTUSOHJEET:</b>					<b>Veroton myyntihinta</b>		233,85		
1.					<b>ALV</b>	<b>14 %</b>	32,74		
2.					<b>Myyntihinta per</b>		266,59		
					<b>Ruokalista</b>		<b>13,33</b>		

viikko 2 torstai-perjantai

- Vihersalaatti
- Spelttisalaatti
- Rapeaa häränrintaa ja paahdettua selleriä
- Savustettu tomaattinen lohikeitto ja valkosipulicremeä
- Persikkaleivos

<b>ANNOSHINTALASKELMA</b>									
<b>Annoksen nimi</b>		viikko 2 to-pe						<b>Alkuperäinen resepti</b>	
<b>Päivämäärä</b>								<b>Annoksen lukumäärä</b>	
<b>n annosten lukumäärä</b>		20						1	
<b>Ostopaino kg/ltr</b>	<b>Yksikkö</b>	<b>Painohävikki %</b>	<b>Käyttöpaino</b>	<b>Raaka-aine</b>	<b>Ostohinta</b>	<b>Käyttöhinta</b>	<b>Hinta</b>	<b>Käyttöpaino kg/ltr</b>	<b>Raaka-aine</b>
0,000	kg		0,000	o		0,00	0,00		
0,800	kg		0,800	speltti	19,86	19,86	15,89	0,040	speltti
1,200	kg		1,200	persiljajuuri	4,68	4,68	5,62	0,060	persiljajuuri
1,000	kg		1,000	häränrinta	8,90	8,90	8,90	0,050	häränrinta
1,000	kg		1,000	juuriselleri	1,83	1,83	1,83	0,050	juuriselleri
2,000	kg		2,000	lohi	19,90	19,90	39,80	0,100	lohi
1,000	kg		1,000	tomaatti	1,69	1,69	1,69	0,050	tomaatti
2,000	kg		2,000	kalaliemi	4,11	4,11	8,22	0,100	kalaliemi
0,020	kg		0,020	valkosipuli	13,30	13,30	0,27	0,001	valkosipuli
0,700	kg		0,700	persikkaleivos	6,25	6,25	4,38	0,035	persikkaleivos
0,700	kg		0,700	vihersalaatti	5,60	5,60	3,92	0,035	vihersalaatti
0,200	kg		0,200	kahvi	1,00	1,00	0,20	0,010	kahvi
0,000	kg		0,000	o		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	o		0,00	0,00		
				mausteet 5 %		0,00	0,00	5 %	mausteet
<b>Kokonaispaino (kg)</b>			<b>10,620</b>		<b>Raaka-ainehinta</b>		90,71		
<b>Kypsennyshävikki</b>			<b>10 %</b>		<b>Raaka-ainehinta per annos</b>		4,54		
<b>Nettopaino (kg)</b>			<b>9,558</b>		<b>ALV</b>	<b>14 %</b>	11,14		
<b>Annoskoko (kg)</b>			<b>0,478</b>		<b>Veroton raaka-ainehinta</b>		79,57		
<b>VALMISTUSOHJEET:</b>					<b>Kate %</b>		<b>66 %</b>		
1.					<b>Veroton myyntihinta</b>		230,63		
2.					<b>ALV</b>	<b>14 %</b>	32,29		
					<b>per valmistuserä</b>		262,91		
					<b>n annoshinta</b>		<b>13,15</b>		

viikko 3 maanantai-keskiviikko

- Vihersalaatti
- Linssisalaatti
- Kanansyödänsalaatti, endiiviä ja valkosipulicremeä
- Kurpitsalasangne
- Brownie

## ANNOSHINTALASKELMA



Annoksen nimi		viikko 3 ma-ke						Alkuperäinen resepti	
Päivämäärä								Annoksen lukumäärä	
Haluttujen annosten		20						1	
Ostopaino kg/ltr	Yksikkö	Painohävikki %	Käyttöpaino	Raaka-aine	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta	Käyttöpaino kg/ltr	Raaka-aine
0,000	kg		0,000	0		0,00	0,00		
1,600	kg		1,600	linssi	6,20	6,20	9,92	0,080	linssi
1,000	kg		1,000	kanansyödän	5,20	5,20	5,20	0,050	kanansyödän
1,200	kg		1,200	endiivi	1,85	1,85	2,22	0,060	endiivi
0,020	kg		0,020	valkosipuli	13,30	13,30	0,27	0,001	valkosipuli
3,000	kg		3,000	kurpitsa	2,20	2,20	6,60	0,150	kurpitsa
1,200	kg		1,200	juusto	7,47	7,47	8,96	0,060	juusto
3,000	kg		3,000	lasagnelevy	3,88	3,88	11,64	0,150	lasagnelevy
2,000	kg		2,000	maito	1,79	1,79	3,58	0,100	maito
0,700	kg		0,700	brownie	27,27	27,27	19,09	0,035	brownie
0,700	kg		0,700	vihersalaatti	5,60	5,60	3,92	0,035	vihersalaatti
0,200	kg		0,200	kahvi	1,00	1,00	0,20	0,010	kahvi
0,000	kg		0,000	0		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	0		0,00	0,00		
				mausteet 5 %		0,00	0,00	5 %	mausteet
<b>Kokonaispaino (kg)</b>			<b>14,620</b>		<b>Raaka-ainehinta</b>		71,60		
<b>Kypsennyshävikki</b>			<b>10 %</b>		<b>Raaka-ainehinta per annos</b>		3,58		
<b>Nettopaino (kg)</b>			<b>13,158</b>		<b>ALV</b>	<b>14 %</b>	8,79		
<b>Annoskoko (kg)</b>			<b>0,658</b>		<b>Veroton raaka-ainehinta</b>		62,81		
<b>VALMISTUSOHJEET:</b>					<b>Kate %</b>		<b>73 %</b>		
1.					<b>Veroton myyntihinta</b>		232,62		
2.					<b>ALV</b>	<b>14 %</b>	32,57		
					<b>Myyntihinta per annos</b>		265,18		
					<b>annoshinta</b>		<b>13,26</b>		

viikko 3 torstai-perjantai

- Vihersalaatti
- Ohrasalaatti
- Paahdettua punajuurta ja auringonkukansiemeniä
- Lihamureke naudan- sekä sianlihasta, kivipiiraa ja punaviinikastiketta
- Tiikerikakkua

## ANNOSHINTALASKELMA



Annoksen nimi		viikko 3 to-pe						Alkuperäinen resepti	
Päivämäärä								Annoksen lukumäärä	
annosten lukumäärä		20						1	
Osto-paino kg/ltr	Yksikkö	Paino-hävikki %	Käyttö-paino	Raaka-aine	Osto-hinta	Käyttö-hinta	Hinta	Käyttö-paino kg/ltr	Raaka-aine
0,000	kg		0,000	o		0,00	0,00		
2,000	kg		2,000	ohra	1,07	1,07	2,14	0,100	ohra
1,000	kg		1,000	herkkusienet	4,75	4,75	4,75	0,050	herkkusienet
2,000	kg		2,000	punajuuri	1,29	1,29	2,58	0,100	punajuuri
0,020	kg		0,020	aurionkukans	9,46	9,46	0,19	0,001	aurionkukansiemen
1,400	kg		1,400	naudan jauheliha	6,50	6,50	9,10	0,070	naudan jauheliha
1,400	kg		1,400	sian jauheliha	6,50	6,50	9,10	0,070	sian jauheliha
0,400	kg		0,400	kanan kivipiira	10,00	10,00	4,00	0,020	kanan kivipiira
0,700	kg		0,700	punaviinikastike	8,65	8,65	6,06	0,035	punaviinikastike
0,700	kg		0,700	tiikerikakku	6,25	6,25	4,38	0,035	tiikerikakku
0,700	kg		0,700	vihersalaatti	5,60	5,60	3,92	0,035	vihersalaatti
0,200	kg		0,200	kahvi	1,00	1,00	0,20	0,010	kahvi
0,000	kg		0,000	o		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	o		0,00	0,00		
				mausteet 5 %		0,00	0,00	5 %	mausteet
<b>Kokonaispaino (kg)</b>				<b>10,520</b>	<b>Raaka-ainehinta</b>		46,41		
<b>Kypsennys-hävikki</b>				<b>10 %</b>	<b>Raaka-ainehinta per annos</b>		2,32		
<b>Nettopaino (kg)</b>				<b>9,468</b>	<b>ALV 14 %</b>		5,70		
<b>Annoskoko (kg)</b>				<b>0,473</b>	<b>Veroton raaka-ainehinta</b>		40,71		
					<b>Kate %</b>		<b>83 %</b>		
<b>VALMISTUSOHJEET:</b>					<b>Veroton myyntihinta</b>		232,63		
1.					<b>ALV 14 %</b>		32,57		
2.					<b>per valmistuserä</b>		265,20		
					<b>n annoshinta</b>		<b>13,26</b>		

viikko 4 maanantai-keskiviikko

- Vihersalaatti
- Spelttisalaatti
- Paahdettua kurpitsaa ja savukylkeä
- Kalamurekettä ja maa-artisokkamuhennosta
- Madeleine

## ANNOSHINTALASKELMA



<b>Annoksen nimi</b>		viikko 4 ma-ke						<b>Alkuperäinen resepti</b>	
<b>Päivämäärä</b>								<b>Annoksen lukumäärä</b>	
<b>Haluttujen annosten</b>		20						1	
<b>Ostopaino kg/ltr</b>	<b>Yksikkö</b>	<b>Paino-hävikki %</b>	<b>Käyttö-paino</b>	<b>Raaka-aine</b>	<b>Osto-hinta</b>	<b>Käyttö-hinta</b>	<b>Hinta</b>	<b>Käyttö-paino kg/ltr</b>	<b>Raaka-aine</b>
0,000	kg		0,000	o		0,00	0,00		
0,800	kg		0,800	speltti	19,68	19,68	15,74	0,040	speltti
1,200	kg		1,200	juuripersilja	4,68	4,68	5,62	0,060	juuripersilja
2,000	kg		2,000	kurpitsa	2,20	2,20	4,40	0,100	kurpitsa
0,500	kg		0,500	savukylki	8,99	8,99	4,50	0,025	savukylki
2,000	kg		2,000	hauki	12,20	12,20	24,40	0,100	hauki
2,000	kg		2,000	kerma	5,02	5,02	10,04	0,100	kerma
2,000	kg		2,000	maa-artisokka	5,95	5,95	11,90	0,100	maa-artisokka
0,700	kg		0,700	madeleine	5,35	5,35	3,75	0,035	madeleine
0,700	kg		0,700	vihersalaatti	5,60	5,60	3,92	0,035	vihersalaatti
0,200	kg		0,200	kahvi	1,00	1,00	0,20	0,010	kahvi
0,000	kg		0,000	o		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	o		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	o		0,00	0,00		
				mausteet 5 %		0,00	0,00	5 %	mausteet
<b>Kokonaispaino (k)</b>			<b>12,100</b>		<b>Raaka-ainehinta</b>		84,46		
<b>Kypsenngshävikki</b>			<b>10 %</b>		<b>Raaka-ainehinta per annos</b>		4,22		
<b>Nettopaino (kg)</b>			<b>10,890</b>		<b>ALV</b>	<b>14 %</b>	10,37		
<b>Annoskoko (kg)</b>			<b>0,545</b>		<b>Veroton raaka-ainehinta</b>		74,09		
<b>VALMISTUSOHJEET:</b>					<b>Kate %</b>	<b>68 %</b>			
1.					<b>Veroton myyntihinta</b>		231,52		
2.					<b>ALV</b>	<b>14 %</b>	32,41		
					<b>Myyntihinta per</b>		263,94		
					<b>Ruokalista</b>		<b>13,20</b>		

viikko 4 torstai-perjantai

- Vihersalaatti
- Papusalaatti
- Kaalisalaattia, paahdettua tillinsiementä ja herunkanlehtivinegretteä
- Mausteinen karitsamakkara ja purjo-omenahauduketta
- Pullapitkoa

## ANNOSHINTALASKELMA



<b>Annoksen nimi</b>	viikko 4 to-pe							<b>Alkuperäinen resepti</b>	
<b>Päivämäärä</b>								<b>Annoksen lukumäärä</b>	1
<b>n annosten lukumäärä</b>	20							<b>Käyttö-paino kg/ltr</b>	
<b>Osto-paino kg/ltr</b>	<b>Yksikkö</b>	<b>Paino-hävikki %</b>	<b>Käyttö-paino</b>	<b>Raaka-aine</b>	<b>Osto-hinta</b>	<b>Käyttö-hinta</b>	<b>Hinta</b>	<b>Raaka-aine</b>	
0,000	kg		0,000	0		0,00	0,00		
2,000	kg		2,000	vihreä papu	5,95	5,95	11,90	0,100 vihreä papu	
0,020	kg		0,020	härkäpapu	28,28	28,28	0,57	0,001 härkäpapu	
3,000	kg		3,000	varhaiskaali	1,40	1,40	4,20	0,150 varhaiskaali	
4,000	kg		4,000	karitsamakkara	9,50	9,50	38,00	0,200 karitsamakkara	
1,000	kg		1,000	purjo	3,04	3,04	3,04	0,050 purjo	
1,000	kg		1,000	omena	1,85	1,85	1,85	0,050 omena	
0,020	kg		0,020	voi	13,36	13,36	0,27	0,001 voi	
0,700	kg		0,700	pullapitko	3,57	3,57	2,50	0,035 pullapitko	
0,700	kg		0,700	vihersalaatti	5,60	5,60	3,92	0,035 vihersalaatti	
0,200	kg		0,200	kahvi	1,00	1,00	0,20	0,010 kahvi	
0,000	kg		0,000	0		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	0		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	0		0,00	0,00		
				mausteet 5 %		0,00	0,00	5 % mausteet	
<b>Kokonaispaino (kg)</b>				<b>12,640</b>	<b>Raaka-ainehinta</b>		66,44		
<b>Kypsennyshävikki</b>				<b>10 %</b>	<b>Raaka-ainehinta per annos</b>		3,32		
<b>Nettopaino (kg)</b>				<b>11,376</b>	<b>ALV 14 %</b>		8,16		
<b>Annoskoko (kg)</b>				<b>0,569</b>	<b>Veroton raaka-ainehinta</b>		58,28		
					<b>Kate %</b>		<b>75 %</b>		
<b>VALMISTUSOHJEET:</b>					<b>Veroton myyntihinta</b>		233,13		
1.					<b>ALV 14 %</b>		32,64		
2.					<b>per valmistuse</b>				
					<b>rä</b>		265,77		
					<b>n annoshinta</b>		<b>13,29</b>		

viikko 5 maanantai-keskiviikko

- Vihersalaatti
- Linssisalaatti
- Revittyä possun potkaa ja omenasalaattia
- Paahdettu kurpitsakeitto
- Paistettu juustokakku

## ANNOSHINTALASKELMA



<b>Annoksen nimi</b>		viikko 5 ma-ke						<b>Alkuperäinen resepti</b>	
<b>Päivämäärä</b>								<b>Annoksen lukumäärä</b>	
<b>n annosten lukumäärä</b>		20						1	
<b>Ostopaino kg/ltr</b>	<b>Yksikkö</b>	<b>Painohävikki %</b>	<b>Käyttöpaino</b>	<b>Raaka-aine</b>	<b>Ostohinta</b>	<b>Käyttöhintä</b>	<b>Hinta</b>	<b>Käyttöpaino kg/ltr</b>	<b>Raaka-aine</b>
0,000	kg		0,000	o		0,00	0,00		
1,600	kg		1,600	linssit	6,40	6,40	10,24	0,080	linssit
1,600	kg		1,600	possun potka	5,93	5,93	9,49	0,080	possun potka
1,000	kg		1,000	omena	1,85	1,85	1,85	0,050	omena
1,000	kg		1,000	fenkoli	3,20	3,20	3,20	0,050	fenkoli
0,600	kg		0,600	endiivi	1,85	1,85	1,11	0,030	endiivi
3,000	kg		3,000	kurpitsa	2,20	2,20	6,60	0,150	kurpitsa
2,000	kg		2,000	kerma	5,02	5,02	10,04	0,100	kerma
0,700	kg		0,700	paistettu juusto	19,53	19,53	13,67	0,035	paistettu juustokakku
0,700	kg		0,700	vihersalaatti	5,60	5,60	3,92	0,035	vihersalaatti
0,200	kg		0,200	kahvi	1,00	1,00	0,20	0,010	kahvi
0,000	kg		0,000	o		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	o		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	o		0,00	0,00		
				mausteet 5 %		0,00	0,00	5 %	mausteet
<b>Kokonaispaino (kg)</b>			<b>12,400</b>		<b>Raaka-ainehinta</b>		60,32		
<b>Kypsennyshävikki</b>			<b>10 %</b>		<b>Raaka-ainehinta per annos</b>		3,02		
<b>Nettopaino (kg)</b>			<b>11,160</b>		<b>ALV</b>	<b>14 %</b>	7,41		
<b>Annoskoko (kg)</b>			<b>0,558</b>		<b>Veroton raaka-ainehinta</b>		52,91		
<b>YALMISTUSOHJEET:</b>					<b>Kate %</b>		<b>77 %</b>		
1.					<b>Veroton myyntihinta</b>		230,05		
2.					<b>ALV</b>	<b>14 %</b>	32,21		
					<b>per valmistuserä</b>		262,26		
					<b>n annoshinta</b>		<b>13,11</b>		

viikko 5 torstai-perjantai

- Vihersalaatti
- Spelttisalaatti
- Paahdettua harissaporkkanaa ja auringonkukansiemeniä
- Haudutettua häränrintaa ja tillipestoa
- Brownie

ANNOSHINTALASKELMA								HAAGA-HELSÄ RAUHOITUSKESKUS	
Annoksen nimi		viikko 5 to-pe						Alkuperäinen resepti	
Päivämäärä								Annoksen n lukumäärä	
n annosten lukumäärä		20						1	
Osto- paino kg/ltr	Yksikkö	Paino- kiviä %	Käyttö- paino	Raaka-aine	Osto- hinta	Käyttö- hinta	Hinta	Käyttö- paino kg/ltr	Raaka-aine
0,000	kg		0,000	0		0,00	0,00		
0,800	kg		0,800	speltti	13,86	13,86	15,89	0,040	speltti
1,200	kg		1,200	juuripersilja	4,68	4,68	5,62	0,060	juuripersilja
2,000	kg		2,000	porkkana	1,68	1,68	3,36	0,100	porkkana
0,020	kg		0,020	harissa	2,39	2,39	0,06	0,001	harissa
0,020	kg		0,020	aurionkukana	3,46	3,46	0,19	0,001	aurionkukansiemenet
3,000	kg		3,000	häränrinta	8,30	8,30	26,70	0,150	häränrinta
0,200	kg		0,200	tilli	1,35	1,35	0,39	0,010	tilli
0,700	kg		0,700	braunie	27,27	27,27	19,09	0,035	brownie
0,700	kg		0,700	vihersalaatti	5,60	5,60	3,92	0,035	vihersalaatti
0,200	kg		0,200	kahvi	1,00	1,00	0,20	0,010	kahvi
0,000	kg		0,000	0		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	0		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	0		0,00	0,00		
				mausteet 5 %		0,00	0,00	5 %	mausteet
<b>Kokonaispaino (kg)</b>			<b>8,840</b>		<b>Raaka- ainehinta</b>		75,41		
<b>Kypsennyshävikki</b>			<b>10 %</b>		<b>Raaka- ainehinta per annos</b>		3,77		
<b>Nettopaino (kg)</b>			<b>7,956</b>		<b>ALV</b>	<b>14 %</b>	9,26		
<b>Annoskoko (kg)</b>			<b>0,398</b>		<b>Veroton raaka-aine- hinta</b>		66,15		
<b>VALMISTUSOHJEET:</b>					<b>Kate %</b>	<b>72 %</b>			
1.					<b>Veroton myyntihinta</b>		232,11		
2.					<b>ALV</b>	<b>14 %</b>	32,50		
					<b>a per valmistuser</b>		264,60		
					<b>n annoshinta</b>		<b>13,23</b>		

# Valmistusohjeet

## Salaatit:

- **Vihreä salaatti:** vaihteleva valikoima erilaisia vihreitä salaatteja pestynä, revittynä ja kevyesti vinegreellä maustettuna
- **Linssisalaatti:** pese ja keitä vihreitä ja punaisia luomulinssijä yrteillä ja suolalla maustetussa vedessä, jäähdytä keitinliemessä. Valuta kylmänä. Hauduta pieneksi hienonnettua shalottisipulia lämpimässä rypsiöljyssä, kunnes täysin pehmeää, mausta vaalealla balsamicolla ja suolalla. Mausta linssit shalottivinegretellä. Lisää joukkoon pieneksi leikattua ruohosipulia.
  - o Tuotteessa hyödynnetään illallislistan linssisalaatin raaka-aineita ja niitä esivalmistellaan siten, ettei iltavuoron tarvitse niitä tehdä
- **Spelttisalaatti:** Keitä speltti kypsäksi yrteillä ja suolalla maustetussa vedessä. Anna jäähtyä keitinvedessä ja valuta kylmänä. Hauduta juuripersiljatangot kypsäksi appelsiinilla maustetussa keitinvedessä, anna jäähtyä liemessä. Levitä kypsä ja jäähtynyt speltti pelleille ja paista kuumassa uunissa rapeaksi. Yhdistä rapea speltti pieniksi paloiksi leikatun juuripersiljan kanssa. Mausta valkosipuli cremellä ja leikatulla tuoreella lehtipersiljalla.
  - o Spelttiä keitetään niin paljon, että sitä riittää myös illalliskattauksen sienispeltti annokseen. Valkosipulicremeä valmistetaan niin paljon, että sitä voidaan käyttää myös lohi-alkuruoassa.
- **Ohrasalaatti:** Keitä ohra yrteillä ja suolalla maustetussa vedessä kypsäksi, valuta ja jäähtyä pelleillä. Paista kuumassa uunissa öljyntyjä ja yrteillä sekä suolalla maustettuja herkkusieniä tai muita sieniä, kunnes ne ovat kauniin ruskeita. Mausta lopuksi tummalla balsamicolla ja anna jäähtyä omassa mausteliemessään. Yhdistä jäähtyneet sienet ja ohra. Mausta lopuksi hienonnetulla tuoreella sitruunatimjamil-la.
  - o Ohraa keitetään riittävästi myös illalliskattauksen tarpeita ajatellen. Marinoituja sieniä voidaan myös valmistaa hiukan enemmän, jotta niitä voidaan hyödyntää sienispeltti- pääruokaan sekä graavatun lihan kanssa alkuruoassa.
- **Papusalaatti:** Keitä vihreitä papuja, jäähdytä ja pilko pieneksi. Keitä härkäpapurouhetta suolalla ja yrteillä maustetussa vedessä, kunnes se muuttuu muhennokseksi. Jäähdytä. Yhdistä vihreät pavut ja härkäpapumuhennos ja mausta oliiviöljyllä sekä sitruunan mehulla. Koristele tuoreilla yrteillä.
  - o Vihreitä papuja käytetään illallisella pääruoka-annoksissa, joten niitä esivalmistellaan kerralla runsaammin. Myös härkäpapumuhennosta voidaan käyttää esimerkiksi päivän lihan lisukkeena.

## Lisukesalaatit:

- **Paahdettua kurpitsaa ja kurpitsansiemen vinegretteä:** Kurpitsat kuoritaan, paahdetaan pannulla kauniin ruskeiksi ja kypsennetään loppuun uunissa, mausta suolalla, pippurilla, vaalealla balsamicolla sekä timjamilla. Jäähdytä ja paloittele pieneksi. Kurpitsansiemen vinegrette valmistetaan soseuttamalla bamixilla paahdettuja kurpitsansiemeniä ja lisäämällä joukkoon rypsiöljyä, kurpitsansiemenöljyä sekä tummaa balsamicoa. Kastike masutetaan suolalla, sokerilla sekä mustapippurilla.
  - Paahdettuja kurpitsoja käytetään kasvispääruokaan sekä alkuruoka linssisalaattiin. Kurpitsan siemenvinegretteä käytetään samoin kumpaankin annokseen, joten näitä tuotteita voidaan esivalmistaa reilusti.
  
- **Haudutettua endiiviä, tuoretta endiiviä ja saksanpähkinää:** Halkaise endiivit ja pakkaa ne vakuumpussiin voin ja appelsiinimehun kanssa, mausta suolalla, sokerilla ja pippurilla. Kypsennä höyryuunissa noin 20 minuuttia kunnes kypsän pehmeitä, jäähdytä huolellisesti. Pese ja kuivaa tuoreet endiivit huolellisesti. Paloittele kummatkin ja yhdistä. Lisää mausteita tarvittaessa. Paahda saksanpähkinöitä uunissa kauniin ruskeiksi ja rouhi jäähtyneinä hienommaksi, mausta salaatti pähkinöillä.
  - Endiivihauduketta voidaan käyttää esimerkiksi päivän kalan lisukkeena, mikäli halutaan hiukan vaihtelua. Tuoretta endiiviä voidaan käyttää possuterriinin lisukkeena alkuruoka-annoksessa.
  
- **Paahdettua maa-artisokkaa ja balsamicovinegrette:** Pese kokonaiset maa-artisokat huolellisesti, puolita, mausta suolalla, pippurilla, tummalla balsamicolla sekä yrteillä. Paahda uunissa kypsäksi, jäähdytä. Valmista tummasta balsamicosta, oliiviöljystä, rypsiöljystä vinegrette, mausta hunajalla ja suolalla.
  - Alkuruokakeitto valmistetaan paahdetuista maa-artisokista, joten niitä voidaan kerralla valmistaa enemmän. Paahdettuja maa-artisokkia voi hyödyntää myös linssisalaatissa ja päivän lihan tai päivän kalan lisukkeena.
  
- **Rapeaa häränrintaa ja paahdettua selleriä:** Revi kypsää häränrintaa suikaleiksi ja paahda uunissa öljyllä, suolalla, tummalla balsamicolla ja pippurilla maustettuna. Kuori ja puolita juurisellerit ja kypsennä ne voin kanssa uunissa aina välillä voisulalla sivellen. Mausta suolalla. Lohko kypsät ja hiukan jäähtyneet sellerin puolikkaat suupalan kokoisiksi ja sekoita rapean häränrintan kanssa. Lisää voisulaan lehtipersiljaa ja ruohosipulia ja sekoita joukkoon.
  - Rapea häränrinta saadaan illallista varten kypsennetyn prässätyn häränrintan päätypaloista, kun liha leikataan kypsänä kauniiksi annospaloiksi. Paahdetusta selleristä valmistetaan selleripyre päivän lihan lisukkeeksi soseuttamalla kypsät sellerit ja hiukan kiehautettua kermaa.
  
- **Kanansydänsalaatti, endiiviä ja valkosipulicremeä:** Kanan sydämet siistitään ja marinoidaan raakana öljyssä chilin ja yrttien kanssa. Kuori ja puolita solovalkosipulit ja poista keskeltä väkevä ydin. Ryöppää kylmästä vedestä alkaen viidesti. Keitä lopuksi maidossa kypsäksi. Soseuta blenderissä ja mausta suolalla, sokerilla sekä vaalealla balsamicolla. Sydämet paistetaan pannussa kauniin rus-

keiksi ja sekoitetaan valkosipulicremen kanssa. Joukkoon listään pesty ja leikattu endiivi. Lisäksi voidaan käyttää myös esimerkiksi pinaattia. Koristele esimerkiksi kirvelin oksilla.

- Valkosipulicremeä käytetään savustetun lohien kanssa alkuruokana ja endiiviä puolestaan possunpotkaterriniin kanssa.

- **Paahdettua punajuurta ja auringonkukan siemeniä:** Paahda punajuuret kokonaisina karkean suolan päällä foliolla peitettynä noin 1,5 tuntia kunnes täysin kypsiä. Kuori lämpimänä ja lohko pieniksi. Mausta vingretellä. Paahda auringonkukansiemenet uunissa kauniin värisiksi ja sekoita punajuuriin. Koristele punamangoldin tai punajuuren versoilla.
  - Paahdettua punajuurta voidaan käyttää linssisalaatti-alkuruoassa.
- **Paahdettua kurpitsaa ja savukylkeä:** Kypsennä ja mausta kurpitsat kuten edellä. Leikkaa savukylki pieneksi ja paahda pannussa rapeaksi. Yhdistä. Koristele leikattulla kevätsipulin varrella.
  - Jatkokäytä kuten edellä.
- **Kaalisalaattia, paahdettua tillinsiementä ja herukkavinegrette:** pilko varhaiskaali suikaleiksi ja mausta paahdetulla ja rouhitulla tillinsiemenellä sekä herukanlehdillä maustetulla viinietikalla. Lisää suolaa, pippuria sekä sokeria ja varmista maku.
- **Revittyä possun potkaa ja omenasalaattia:** Paahda possunpotkia uunissa ja kypsennä makuliemessä yön yli. Puhdista kypsät potkat luista ja nahasta ja revii liha suikaleiksi. Keitä siivilöityä makulientä kasaan ja ota talteen. Paahda revittyä potkaa uunissa kunnes kauniin ruskeaa ja rapeaa. Hauduta omenaa ja purjoa ja valmista niistä pyre, mausta suolalla, sokerilla sekä vaalealla balsamicolla. Jäähdytä pyre huolellisesti. Leikkaa kuoritusta omenasta reiluja lohkoja ja pyöritä ne jäähtyneessä pyreessä. Sekoita kevyesti rapean possunpotkan kanssa. Koristele kirvelinoksilla.
  - Kypsennetystä possunpotkasta valmistetaan alkuruokaterriini maustamalla kypsä ja revitty liha kasaan keitetyllä makuliemellä. Maustettu liha kääritään kelmun avulla tiukaksi rullaksi ja annetaan asetettuna kylmässä. Jähmettyneestä terriinistä leikataan annospaloja. Purjo-omena pyrettä voidaan käyttää samassa alkuruoka-annoksessa kuin myös leikattua omenaa.
- **Paahdettua harissaporkkanaa ja auringonkukan siemeniä:** Kuori porkkanat ja paahda ne kokonaisena pannussa rauhallisesti ja loppukypsennä uunissa. Mausta suolalla, pippurilla ja timjamilla. Paloittele jäähtyneet porkkanat ja sekoita niihin harissatahnalla maustettua vinegretteä. Sekoita paahdettujen auringonkukansiementen kanssa. Mausta hienonnetulla lehtipersiljalla.
  - Paahdettua porkkanaa voidaan käyttää alkuruokana linssisalaatin joukossa.

## Lämpimät ruoat:

- **Savustettua lohta, fenkolihauduketta ja fenkilokastiketta:** Putsaa lofile, leikkaa se neljään osaa ja mausta fenkolinsiemenellä maustetussa 10 % suolaliemessä noin 10 minuuttia. Kuivaa palat, savusta savustuspöntössä ja loppukypsennä paksummat palat tarvittaessa uunissa. Jäähdytä. Leikkaa fenkoli mandoliinilla ohuiksi suikaleiksi, freesaa pannussa ja mausta suolalla, sokerilla, vaalealla balsamicolla sekä timjamilla. Jäähdytä. Ota osa haudukkeesta ja lisää siihen kalalientä sekä kermaa. Keitä ja soseuta kastikkeeksi. Mausta. Kokoa ruoka gn-pakkiin: pohjalle fenkolihauduke ja päälle kala. Kuumenna kastike erikseen kattilassa ja lisää kalan päälle, ennen esillepanoa.
  - o Savustettua lohta käytetään alkuruoka-annoksessa, joten sitä voidaan esivalmistaa reilusti. Fenkolihauduketta sekä –kastiketta käytetään pääruoissa, joten niitäkin voidaan esivalmistaa enemmän.
  
- **Karjalanpaistia ja murskattua perunaa:** Paloittele possun kasleria ja härän rintaa reiluiksi paloiksi, mausta ja paahda kuumassa uunissa kaunis väri. Kääntelee lihoja paistamisen puolella välissä. Lisää mausteet ja vettä ja hauduta peitettynä yön yli. Keitä kotimaiset perunat kuorineen ja murskaa lämpimänä. Mausta suolalla, ruohosipulilla ja ruskistetulla voilla. Kokoa tarjolle gn-pakkiin perunat pohjalle ja karjalanpaisti niiden päälle. Koristele paahdetulla porkkanalla sekä haudutetulla punasipulilla ja tuoreilla yrteillä.
  - o Ruoka on helppo esivalmistaa, sillä se valmistuu yön aikana itsetään. Paahdettua porkkanaa ja haudutettua punasipulia voidaan esivalmistaa isompi määrä illalliskattauksen tarpeet huomioiden.
  
- **Revittyä possunpotkaa, paistoliemikastiketta ja haudutettua punasipulia:** Valmista possun potka kuten aiemmin on kerrottu. Leikkaa punasipuli lohkoiksi ja erittele irtonaiseksi. Paahda maustettuna uunissa kunnes kypsää. Mausta possun haudutusliemellä. Kokoa gn-pakkiin: Revitty liha pakiin pohjalle ja punasipulihauduke lihan päälle. Koristele yrteillä.
  - o Possunpotkaa käytetään alkuruokaan ja punasipulihauduketta pääruokaan.
  
- **Kurpitsalasangne:** Kypsennä kurpitsat kuten edellä on kerrottu ja paloittele isoiksi suikaleiksi. Valmista valkokastike ja mausta se gryere juustolla. Esikiehauta lasagnelevyt ja koko gn-pakkiin kerroksittain kurpitsan ja valkokastikkeen kanssa. Viimeiseksi kerrokseksi valkokastiketta. Kypsennä uunissa noin 30 minuuttia kunnea kauniin ruskea pinnalta. Koristele kurpitsansiemenillä ja tuoreilla yrteillä.
  - o Kurpitsaa hyödynnetään useissa annoksissa kuten edellä on kerrottu. Lasagnea voidaan varastoida koottuna pakkaseen, josta sen voi ottaa sulamaan ja paistaa kun seuraavan kerran lasagnea on lounaalla ruokalistalla.
  
- **Lihamureke nauda- ja sianlihasta sekä kivipiiraa, punaviinikastike:** Hauduta kivipiiran ankanrasvassa yön yli. Pilko pieneksi ja sekoita naudan- ja sianjauhelihan kanssa. Mausta suolalla, punaviinireduktiolla, mustapippurilla sekä kivipiironen confit-rasvalla. Muotoile kelmun avulla tangoiksi ja vacumoi. Kypsennä yön yli vesihautteessa, jäähdytä. Valmista punaviinikastike. Leikkaa jäähtynyt lihamureke vii-

paleiksi ja lämmitä uunissa, penslaa punaviinikastikkeella ja koristele ruohosipulilla.

- Punaviinikastiketta käytetään illallisen päivän liha-annoksessa, joten sitä on esivalmistettuna valmiiksi.
  
- **Kalamurekettä ja maa-artisokka muhennosta:** Valmista esimerkiksi jauhetusta ahvenesta, kuhasta tai hauesta kalamurekemassa ja kypsennä se kelmutettuna vuoassa vesihauteessa. Jäähdytä. Paahda maa-artisokat kuten edellä. Muhenna ne kalaliemen ja kerman kanssa. Kokoa gn-pakkiin siten, että viipaleiksi leikattu mureke asetetaan pakin pohjalle ja maa-artisokka muhennos sen päälle. Koristele tuoreella tillillä.
  - Kalamurekemassaa käytetään illallisella kalaliemessä haudutettuihin kalapulliin, joten massaa voi valmistaa kerralla suurempia määriä. Kalalientä käytetään alkuruoka-annoksiin, sekä pääruokien kastikkeisiin, joten sitä voidaan valmistaa runsaasti.
  
- **Mausteinen karitsamakkara ja purjo-omena hauduketta:** Karitsamakkaramassa valmistetaan kartisan jauhelihasta, yrteistä sekä punaviinireduktiosta ja lähetetään Reinin Lihalle joka valmistaa siitä raakamakkaroita. Makkarat reijitetään haarukalla kypsennetään höyryuunissa ja jäähdytetään. Kypsät makkarat ruskistetaan pannussa. Purjo pestään ja leikataan ohueksi ja freesataan voissa pehmeäksi. Lisää kuoritusta omenasta leikatut omenalohkot ja kypsennä hetki. Kokoa pakkiin hauduke pohjalle ja makkarat päälle. Koristele yrteillä.
  - Makkaramassaa on helppo valmistaa kerralla suuria määriä ja kypsennetyt makkaroita voidaan säilyttää pakkasessa kunnes ruokalaji tulee seuraavan kerran lounaan ruokalistalle.
  
- **Haudutettua häränrintaa ja tillipestoä:** Suolaa häränrinta 10% suolaliemessä yön yli. Kuivaa ja lado pakkiin yrttien ja juuresten kanssa. Lisää punaviiniä ja vettä. Kiehauta kaasuhellalla ja suojaa huolellisesti foliolla. Anna hautua uunissa yön yli. Nosta hautuneet lihat pois liemestä, paloitele annoskokoisiksi ja jäähdytä kelmutettuna, jottei pinta kuivu. Siivilöi haudutusliemi ja kiehauta. Jäähdytä. Lado annospaloiksi paloitetu häränrinta pakkiin ja kaada päälle hiukan maustettua ja kiehautettua haudutuslientä. Lämmitä uunissa kuumaksi ja koristele tillistä valmistetulla pestolla.
  - Illallsita varten häränrintaa kypsennetään enemmän ja se pakataan kahden gn-pakin väliin prässäntymään. Tillipestoä käytetään myös illallisella, joten sitäkin voidaan valmistaa enemmän kerralla.

## Keitot:

- **Paahdettu kurpitsakeitto:** Paahda kurpitsat kuten edellä on kerrottu. Kiehauta ne valkoviinin ja veden kanssa. Soseuta ja mausta.
  - o Jatkokäytä kurpitsaa kuten edellä on kerrottu.
- **Savustettu, tomaatiinen lohikeitto, valkosipuli creme:** Suolaa ja savusta lohi kuten edellä on kerrottu, älä loppukypsennä uunissa vaan jäähdytä suoraan. Leikkaa jäähtynyt kala kuutioiksi. Valmista kalaliemi kuten tavallista. Soseuta tomaatteja cutterissa ja valuta siivilässä yön yli. Keitä perunat valmiiksi ja paahda porkkanat kuten edellä. Paloittele. Freesaa kattilassa fenkolisuikaleita, kaada päälle kalaliemi, kiehauta ja lisää kypsät kasvikset sekä paloitettu kala. Mausta lopuksi tomaattimehulla. Koristele tillillä ja ruohosipulilla. Valmista valkosipulicreme kuten edellä on kerrottu. Aseta valkosipulicreme keittoastian viereen tarjolle.
  - o Kalalientä, savukalaa sekä tomaattimehua käytetään alkuruoka-annoksessa. Fenkolisuikaleita käytetään pääruoka-annoksessa.

## Leivät:

- **Tumma saaristolaisleipä:** sama valmistustapa ja resepti kuin illallisen leivällä.
- **Vaalea hapanjuurivuokaleipä:** Edellisenä iltana valmistetaan sama leipätaikina kuin illallista varten. Siitä kuitenkin annostellaan osa voideltuihin ja leivin paperilla vuorattuihin leipävuokiin. Yhdessä leivässä on noin 15 annosta. Aamulla vuokat otetaan huoneen lämpöön kohoamaan noin kahdeksi tunniksi ja paistetaan 230°C höyrypaistolla (60% höyry) noin 20 minuuttia. Leipä leikataan jäähtyneenä valmiiksi viipaleiksi.
- **Gluteenitonta leipää** tilataan jatkossa suurempia määriä ja varaudutaan lounaan menekkiin
- Leipän kanssa tarjolle asetetaan luomukirnuvoita

## Pieni makea:

- **Omenapiiras:** Omenapiiras valmistetaan jauhottomaan mantelikakkutaikinaan keikauskakku- tyyppisesti. Lado omenaviipaleet pakin pohjalle, kaada päälle karamellisoitua sokeria ja kaada raaka kakkutaikina päälle. Paista, jäähdytä ja kumo. Leikkaa pieniä suupaloja.
  - o Samaa kakkua voi tarjoilla illallisella Päivän omena annoksena lisäämällä annokseen esimerkiksi kinuskia ja ruskeavoijäätelöä.
- **Brownie:** valmistetaan tavallinen brownie ja paloitellaan jäähtyneenä pieniksi suupaloiksi.
  - o Samaa suklaakakkua voidaan myydä illallisella esimerkiksi liitutaululla ylimääräisenä jälkiruokana vaikkapa marjojen ja tuorejuustomoussen kanssa.
- **Tiikerikakku:** Valmistetaan tavallinen tiikerikakku ja viipaloidaan se ohueksi.
  - o Tiikerikakku voidaan kuivattaa ja murskata ja hyödyntää eri jälkiruoissa muruna.
- **Persikka-mantelileivos:** valmista mantelikakkutaikina kuten omenapiiraalle. Poista persikoista kivet ja grilla ne pannussa kypsäksi. Paista mantelileivos yksittäisissä silikoinimuoteissa siten, että kuhunkin leivokseen painetaan paahdettua persikkaa. Paista kypsäksi.
  - o Grillattuja persikoita pakataan vakuumpussiin ja kaadetaan sokeilientä niiden mausteeksi. Säilytetään kylmässä sellaisenaan.
- **Madeleine:** Valmistetaan tavanomainen madeleinetaikina ja paistetaan juuri ennen lounaskattauksen alkua.
  - o Madeleine taikina säilyy hyvin pursotinpusseissa ja niitä tarjotaan paistettuna illallisella jälkiruokana persikoiden ja tee-kreemin kanssa.
- **Pullapitkoa:** Valmista kanelipullapitko ja leikkaa se siroiksi viipaleiksi.
  - o Yli jäävästä pullasta voidaan valmistaa liitutaululle ylipääräiseksi jälkiruokaksi pullavanukas ja tarjoilla se esimerkiksi kanelijäätelön kanssa.
- **Paistettu juustokakku:** Valmista amerikkalainen paistettu juustokakku ja leikkaa se pieniksi suupaloiksi.
  - o Samaa kakkua voidaan tarjota illallisella ylimääräisenä jälkiruokana vaikkapa timjamilla maustetun puolukkahillokkeen kanssa.