

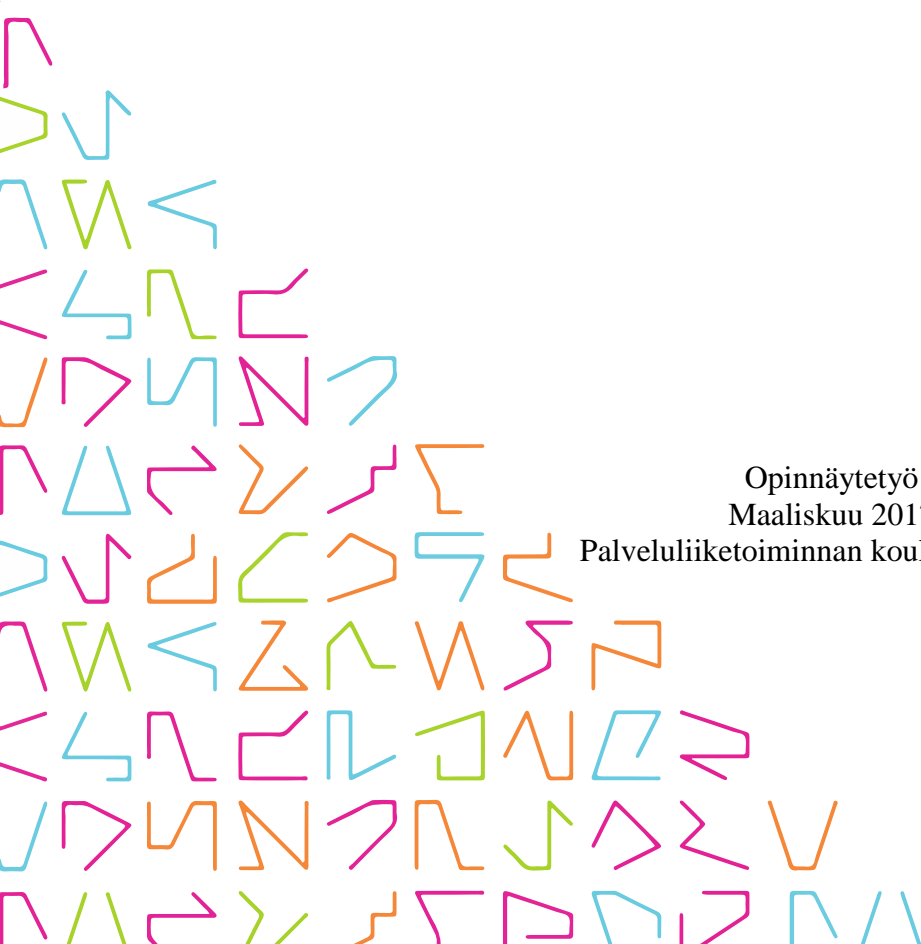


TAMPEREEN
AMMATTIKORKEAKOULU

KEITTIÖTOIMINNAN KEHITTÄMISSUUNNITELMA

Pella's cafe

Liia Purho



Opinnäytetyö
Maaliskuu 2017
Palveluliiketoiminnan koulutusohjelma

TIIVISTELMÄ

Tampereen ammattikorkeakoulu
Palveluliiketoiminnan koulutusohjelma

PURHO LIIA:
Keittiötoiminnan kehittämissuunnitelma
Pella's cafe

Opinnäytetyö 113 sivua, joista liitteitä 61 sivua
Maaliskuu 2017

Opinnäytetyön toimeksiantajana toimii Tampereen keskustassa sijaitseva kahvila-ravintola Pella's cafe. Opinnäytetyö keskittyy ainoastaan yrityksen keittiötoimintaan, jotta työstä voidaan koota mahdollisimman tiivis, mutta kattava kokonaisuus. Opinnäytetyön tavoitteena on luoda keittiötoimintaa tukeva perehdytyskansio, perehdytyksen apuvälineinä toimivia perehdytysmateriaaleja, päivittää yrityksen omavalvontasuunnitelma nykyistä toimintaa vastaavaksi sekä kertoa ruokalistasuunnitteluun sisältyvistä vaiheista sekä ruokalistauudistuksesta prosessina.

Ruokapalveluala on iso osa nyky-yhteiskunnallista elämiskulttuuriamme. Ruokapalvelua koemme kaikissa niissä tilanteissa, joissa ruokatuote sekä ruoantarjoiluun liittyvä asiakaspalvelukokemus kohtaavat. Ruokapalvelutilanteen toteutumiseen sisältyy kuitenkin useita näkymättömissä tapahtuvia prosesseja, jotta palvelutilanne voidaan toteuttaa. Tämä opinnäytetyö paneutuu näihin ruokapalvelutilanteiden näkymättömiin tekijöihin.

Perehdytyksen tarkoitus ei ole toimia tukena ainoastaan yrityksessä aloittavalle työntekijälle. Perehdytystä kohtamme kaikissa niissä tilanteissa, joissa uusi tieto kohtaa vanhat toimintatavat. Perehdytyksen kohteena voi uuden työntekijän lisäksi toimia myös yrityksen nykyinen tai sairauslomalta palaava entinen työntekijä. Perehdytys auttaa työntekijää työstä suoriutumisen, työssä jaksamisen sekä toimii työnopastuksen merkeissä myös ennaltaehkäisevänä työsuojeluna. Hyvä perehdytys takaa onnistuneen lopputuloksen sekä itseluottavaisen ja varman työntekijän. Työssään itsevarma sekä motivoitunut työntekijä taasen takaa työnantajalle lojalin vaihtoehdon sekä kustannustehokkaan lopputuloksen.

Ammattikeittiö ilman toimivaa omavalvontaa olisi pelkkä keittiö. Omavalvonta toimii olennaisena osana ammattikeittiön jokapäiväistä arkea. Toimiva omavalvonta takaa elintarvikkeiden turvallisuuden ja pitää asiakkaat tyytyväisinä ja hyvävointisina. Yrityksen omavalvonnan oikeaoppista toteutumista tukee yrityksen toimintaa vastaavaksi luotu omavalvontasuunnitelma. Suunnitelman tarkoituksena on luoda elintarvikehygienialliset toimintatavat, kartoittaa mahdolliset ruokatuotannon riskitekijät sekä luoda toimintaohjeet virheiden korjaamiseksi.

Kun perehdytys ja omavalvonta ovat kunnossa, on aika luoda ruokatuote. Ruokatuotekehitykseen vaikuttavat niin yrityksen liikeidea, yrityksen sisäiset arvot sekä toivottu hintataso. Ruokalistasuunnittelu on prosessina moniosainen ja suunnitteluun vaikuttavia tekijöitä listaksi asti. Huolella suunniteltu ruokalista saattaa kuitenkin toimia yrityksen myyntivalttina ja luoda ensiluokkaisen kilpailuedun.

Asiasanat: keittiötoiminta, kehittämissuunnitelma, perehdytys, omavalvonta, ruokalistasuunnittelu

ABSTRACT

Tampereen ammattikorkeakoulu
Tampere University of Applied Sciences
Degree Programme of Hospitality Management

PURHO LIIA:
Kitchen Development Plan
Pella's cafe

Bachelor's thesis 113 pages, appendices 61 pages
March 2017

The client of the thesis is a cafe-restaurant called Pella's cafe. The thesis only focuses on the cafe's kitchen operations. The purpose of the thesis is to create an orientation folder, to update the in-house control plan of the business and to tell about the different phases of menu planning.

Food service business is a big part of our experience culture. In every situation where the food product meets customer service is called foodservice. The thesis covers those processes that lead into the prepared meal.

Orientation of the employee to the work occurs in all those situations, where new knowledge meets old habits. The orientation is for new, current and former employees. Careful orientation guarantees successful results and creates a confident employee. The employee who feels confident and motivated to the job functions as a loyal and cost-effective alternative to the employer.

In-house control is a part of the professional kitchen's life. A workable in-house control guarantees food safety. To confirm the functionality of the in-house control, an in-house control plan has to be created. The function of the in-house control plan is to create the right procedures to confirm food safety, survey critical control points and create procedures to correct the mistakes.

Business idea, internal values and desirable price level have an effect on the development of the food product. Menu planning as a process is diverse and there are many factors that affect it. After all, a carefully planned menu might create the first class competitive advantage and function as business's selling point.

Key words: kitchen development plan, in-house control plan, orientation, food product

SISÄLLYS

1	JOHDANTO.....	6
2	PELLA’S CAFE.....	8
	2.1 Yrityksenä.....	8
	2.2 Kehittämiskohteena	9
3	PEREHDYTYSSUUNNITELMA OSANA TERVETULOPROSESSIA.....	11
	3.1 Perehdytys käsitteenä.....	11
	3.2 Perehdytyksen tavoitteet ja hyödyt.....	13
	3.3 Perehdytyssuunnitelma ja -prosessi	14
	3.4 Työnopastus	15
	3.5 Työsuojelu ja – lainsäädäntö.....	16
4	OMAVALVONTA	19
	4.1 Elintarvikelainsäädäntö.....	20
	4.1.1 Elintarvikelaki 23/2006.....	20
	4.1.2 Terveystensuojelulaki 763/1994.....	21
	4.1.3 Laki eläimistä saatavien elintarvikkeiden elintarvikehygieniasta 1195/1996... 21	
	4.2 Hygieniosaaminen ja keittiöhygieniä.....	21
	4.3 Omavalvontasuunnitelma	26
5	RUOKATUOTANTO RUOKAPALVELUALALLA.....	29
	5.1 Ruokatuotteiden kehittäminen yleisesti ja trendien vaikutus osana kehitystä... 31	
	5.2 Ruokalistasuunnittelu.....	34
	5.3 Tuotehinnoittelu.....	36
6	KEHITTÄMISTYÖ – PELLA’S CAFE	38
	6.1 Perehdytyskansion luominen	38
	6.2 Omavalvontasuunnitelman päivittäminen	41
	6.3 Ruokalistasuunnittelu.....	43
7	JOHTOPÄÄTÖKSET JA POHDINTA	47
	LÄHTEET.....	50
	LIITTEET	52
	Liite 1. Perehdytyskansion	52
	Liite 2. Leipien täyttöohje	70
	Liite 3. Vetolaatikostokartta.....	73
	Liite 4. Elintarvikkeiden säilyvyyspäivämäärät	74
	Liite 5. Esimerkit ruoka-annosreseptiikoista.....	75
	Liite 6. Omavalvontasuunnitelman vaatimat lämpötilamittauslomakkeet	76

Liite 7. Elintarvikkeiden tilauslistat	79
Liite 8. Brunssin valmistelulista.....	82
Liite 9. Päivitetty omaavontasuunnitelma	84
Liite 10. Vuorokohtaiset työtehtävät	101
Liite 11. Päiväkohtaiset vitriinituotteiden valmistusmäärät	104
Liite 12. Uudistunut ruokalista.....	105
Liite 13. Esimerkki ruoka-annoksen annoskortista ja tuotteiden myyntikatetaulukko	106
Liite 14. Tuotteiden tuoteselosteet	107

1 JOHDANTO

Ruokapalveluala on olennainen osa nyky-yhteiskunnan jokapäiväistä elämyskulttuuria. Ruokapalveluala pitää sisällään kaikki kodin ulkopuolella tapahtuvat ruokailutilanteet, jossa ruokatuote sekä ruoantarjoiluun liittyvä asiakaspalvelukokemus kohtaavat. Ruokapalveluala on siis liitettävissä ravintola-alan lisäksi myös lukuisiin muihin aloihin. Ruokapalvelua kohtaamme kaikkialla; niin maalla, merellä kuin ilmassa.

Kilpailu alalla on kovaa ja kysyntä ruokatuotteiden monipuolisuuden sekä tarjonnan suhteen kasvaa jatkuvasti. Noudatettavien erityisruokavalioiden ja yliherkkyyksien määrä on laaja ja kysyntään halutaan tietysti vastata parhaalla mahdollisella tavalla vaatien alan toimijoilta jatkuvasti laajempia resursseja, jotta kilpailuasetelmassa pysytään vahvoilla kärkisijoilla.

Opinnäytetyön toimeksiantajana toimii Pella's cafe. Opinnäytetyössä kehitettäviä osa-alueita on yhdessä kartoitettu omistaja Katriina Pellaksen kanssa ennen opinnäytetyön aloittamista. Opinnäytetyössä käsiteltävät muutostyöt ovat olleet omistajan itsensä työn alla ajatuksen tasolla jo tovin, mutta aikaa suorittavan työn ohesta ei ole löytynyt. Kehittämiskohteet on rajattu kolmen aihealueen ympärille, jotta kapasiteetti alueiden osalta voidaan keskittää mahdollisimman yksityiskohtaisesti kaikki kehittämisprosessiin vaikuttavat tekijät huomioiden.

Pella's cafe on Tampereen keskustassa sijaitseva A-oikeuksin varusteltu kahvila-ravintola. Kahvilaravintola on perustettu vuonna 2014 ja on ketjuun kuulumaton, yksityinen toimija. Pella's cafen ruokatarjonta pitää sisällään niin suolaisia kuin makeita vitriinituotteita, aamiaisbuffetin, lounaan, listannoksia sekä viikonloppuisin tarjottavan maittavan ja monipuolisen brunssin. Ruokatarjonnan lisäksi saatavilla on monipuolisesti juomia niin kylmänä kuin kuumana, alkoholilla tai ilman.

Pella's cafen aukioloajat ovat ma-to 7.30 - 20, pe 7.30 - 21, la 9 - 21 ja su 10.30 - 20. Yrityksen henkilöstö koostuu 6 vakituisesta sekä 8 extratyöntekijästä. Asiakaspaiikkoja sisätiloista löytyy noin 70 ja kesäisin terassi tuo asiakaspaiikkoja lisää 48 kappaletta eli yritys on kirjanpitolaitteisesta näkökulmasta luokiteltavissa pieneksi yritykseksi. Kahvilayritysten kokoa toisiinsa verraten on yritys kuitenkin hieman keskivertoa suurempi yritys asiakaspaiikkojen määrän huomioiden.

Opinnäytetyön aihetta suunnitellessa henkilökohtaiseksi tavoitteeksi muodostui työkokemuksen sekä koulutusohjelman kartuttaman tiedon hyödyntäminen mahdollisimman laajasti. Nykyisen työnkuvani yrityksen kokkina huomioiden, opinnäytetyössä keskitytään kehittämissuunnitelman osalta ainoastaan yrityksen keittiötoiminnan kehittämiseen. Näin voidaan rajata aiheet muutamaa laajempaan kokonaisuuteen.

Teoriaosuus keskittyy laaja-alaisesti perehdytyksen eri osa-aleisiin, kuten työnopastukseen sekä perehdytysuunnitelman luomiseen, omavalvontaan vaikuttaviin tekijöihin, kuten keittiöhygieniaan sekä elintarviketurvallisuutta valvovaan lainsäädäntöön sekä kilpailutekijänä oleelliseen muutokseen, eli ruokalistasuunnitteluun sekä ruokatuotekehitykseen. Opinnäytetyön tarkoituksena on teoriaan peilaten luoda toimeksiantajalle monipuolinen sekä toimiva perehdytysuunnitelma, päivittää omavalvontasuunnitelma nykyistä toimintaa vastaavaksi sekä luoda uudistunut ruokalista ja kertoa ruokalistasuunnittelussa vastaan tulevista vaiheista.

2 PELLA'S CAFE

2.1 Yrityksenä

Pella's cafe on 5.12.2014 avattu kahvila-ravintola Hämeenkatu 14:sta Tampereen keskustassa. Yrityksen omistajana toimii Katriina Pellas, jolla on alalta myös aikaisempaa kokemusta tuotekehittäjän, hovimestarin ja ravintolapäällikön ammateista. Yrityksen mottona toimii vahva lupaus: ”Aina tuoretta. Aina parasta.”, joka näkyy myös yrityksen toiminnassa vahvasti. Suurin osa kahvilassa tarjottavista tuotteista on itse tehtyjä, sekä laadultaan korkeatasoista, sillä laadusta ei tingitä kovimmasakaan kiireessä.

Pella's cafessa kahvi- ja teetarjonta on aivan omaa laatuaan. Kahvipapua käytetään Löfbergin reilun kaupan luomupapuja ja teetä on tarjolla niin pusseissa kuin haudutettunakin. Irtoteevalikoimasta vastaa Teekauppa Veiström, jonka teelaadut ovat täysin omaa luokkaansa.

Vitriineissä tarjolla on monenlaista; täytettyä leipää, pullaa, muffineja, kakuja, macaronsseja, piirakoita niin suolaisia kuin makeitakin, smoothieita, keksejä, croissantia, marenkeja sekä paljon muuta. Laajan ja monipuolisen vitriinitarjonnan lisäksi saatavilla on myös aamiaisbuffet (ma-pe klo 7.30 – 10.30), lounaalla tarjolla on salaattibuffet, päivän keitto ja päivän uuniperuna (klo 11 – 15) sekä ruokalistalla olevat salaattit sekä uuniperuna-annokset. Viikonloppuisin lounaan ja aamiaisen sijasta vitriinituotteiden sekä listaruokien lisäksi tarjolla on kattava brunssi (klo 10.30 – 15), jota nautiskellaan aina lauantai- ja sunnuntaihin.

Vitriinituotteista suurin osa ovat luontaisesti gluteenittomia, gluteenittomuus onkin kova myyntivaltti nykypäiväisen kahvilakulttuurin huomioiden. Kaikki listaruokat on mahdollista tilata gluteenittomina ja aamiaisella, lounaalla sekä brunssilla valtaosa tuotteista ovat gluteenittomia, joten erityisruokavaliolisillekin tarjontaa riittää. Viime aikoina kahvila on alkanut panostaa myös vegaanisiin vaihtoehtoihin. Tilauksesta on mahdollista saada vegaaninen täytetty leipä, vitriineistä on löydettävissä vähintään kahta vegaanituotetta päivittäin, listasalaateistamme löytyy erikseen suunniteltu vegaanin salaatti, uuniperunatäytteistä suurin osa on vegaaneille sopivia ja brunssillamme vegaanit huomioidaan erikseen laaditulla vegaanimenulla, mikäli tieto vegaanisesta ruokavaliosta ilmoitetaan pöytävarauksen yhteydessä. Ei ehkä kaikille kaikkea, mutta vähintäänkin jokaiselle jotakin.

Pella's cafe on tyyliiltään mannermaisena selkeä. Mannermaista elämäntapakulttuuria silmällä pitäen, yksi tavoitteistamme onkin uudistaa kahvilakäsitettä Suomessa rennolla suhtautumisella ruokaan, juomaan ja nautiskeluun. Mikäpä sen parempaa kuin nautiskella viinilasillinen lounaan kylkiäisiksi, kakkupalan nautiskelu kesken arjen kiireen tai kahvin aveciksi lasi konjakkia illan lämmikkeeksi. Paikka on myös A-oikeuksin varusteltu.



KUVA 1. Logo Pella's cafe (<http://www.pellas.fi>)

Mannermainen selkeys näkyy myös yrityksen logossa. Hyvin selkeä sekä yksinkertainen kissa on suunniteltu erikseen yrityksen logoa koristamaan. Kissa-aiheinen kuva yhdistetään usein kissakahvilaan, mutta sitä emme ole. Kuva juontaa juurensa Katriinan lempinimestä "Katti".

2.2 Kehittämiskohteena

Olen työskennellyt Pella's cafen keittiössä keittiötyöntekijänä 1,5 vuotta ja suoritin siellä myös esimiesharjoitteluni, joten paikan valinta opinnäytetyön kehittämiskohteeksi oli vähintäänkin luonnollinen. Puolentoista vuoden aikana olen kiinnittänyt huomioni muutamaankin ongelmakohtaan, joita yrityksessä olisi syytä kehittää ja joista voisi olla hyötyä jatkossakin niin keittiötoiminnan kuin työntekijöidenkin kannalta.

Opinnäytetyöaihetta valitessani tarkoitukseni ja päämääränäni oli valita aihe, jossa saan hyödyntää vuosien varrella karttunutta työkokemustani sekä kehittyneitä tietotaitojani mahdollisimman laajasti

ja monipuolisesti. Asiaa hetken aikaa pohdittuani tulin siihen lopputulokseen, että keskityn opinnäytetyössäni muutamaaan isompaan kokonaisuuteen, joiden toteutuksen hoidan huolella ja ajatuksen kanssa ja pienemmät muutokset hoidan työntekoni yhteydessä työajan puitteissa.

Pääasiallisiksi kehittämiskohteiksi muodostuivat omistajan kanssa käydyn keskustelun myötä lopulta perehdytys suunnitelman laatiminen, omavalvontasuunnitelman päivittäminen nykyistä toimintaa vastaavaksi sekä ruokalistan uudistaminen, joka on tarkoitus toteuttaa omistajan kanssa yhteistuumin. Kehittämiskohteet ovat olleet omistajan itsensä työn alla jo jonkin aikaa, mutta omistajan tehdessä suorittavaa työtä yrityksen pyörittämisen ohessa ei aikaa näiden kohteiden kehittämiseen ole löytynyt.

3 PEREHDYTYSSUUNNITELMA OSANA TERVETULOPROSESSIA

Omin sanoin perehdytyksen merkitystä kuvaillessani, perehdytys toimii uuden työntekijän sisäänajona uuteen työpaikkaan saavuttaessa. Perehdytyksen tarkoitus on opettaa uusi työntekijä talon tavoille ja se toimii näin ollen myös osana työntekijän tervetulo prosessia. Perehdytys toimii uudessa työpaikassa työntekijän kulmakivenä; mitä syvällisemmin ja tarkemmin perehdytykseen ehditään perehtymään, sitä nopeammin työntekijä on valmiina itse konkreettisen työn suorittamiseen. Perehdytyksellä luodaan valmiudet työntekijälle ”itsenäisen työ-minän” luomiseen.

3.1 Perehdytys käsitteenä

Perehdytys on henkilöstön kehittämistä sekä uuden osaamisen yhdistämistä jo olemassa olevaan osaamiseen sekä osa työpaikan jatkuvaa toimintaa. Perehdytys voidaan suorittaa joko tehtäväkohtaisena koulutuksena tai yksilökohtaisena koulutuksena. Perehdytys koskettaa uudessa yrityksessä aloitettavan työntekijän lisäksi myös vanhoja sekä jo yrityksessä olemassa olevia työntekijöitä. Työntekijän opastaminen aiemmasta poikkeavaan työtehtävään, uusien laitteiden ja välineiden hallinta, uuden työntekijän yritykseen ottaminen ja työhön ohjaaminen sekä poissaolleen työntekijän auttaminen uudelleen sisään työhön, tämä kaikki on perehdyttämistä. (Eräsalo 2008, 61; Kangas 2004a, 4–5.)

Perehdytys pitää sisällään kaikki toimenpiteet, joiden tarkoitus on auttaa perehdytettävää uuden oppimisessa sekä prosessin varmassa suorittamisessa. Perehdytystä suunniteltaessa on hyvä kartoittaa perehdytyksen vähimmäistarpeet pitäen sisällään muun muassa tiedot yrityksestä, jotka jokaisen yrityksen nimissä toimivan tulee vähintään tietää sekä mitä yritys odottaa tekijöidensä toiminnalta. Vähimmäistarpeiden kartoituksen tarkoituksena on selvittää, mikä asiakkaalle edustaa yritystä ja millaisia arvomaailmoja halutaan yrityksen asiakkaiden mielikuviin luoda itse yrityksestä. (Eräsalo 2008, 60; Kangas 2004a, 4–5.)

Perehdytyksen tarkoitus on luoda edellytykset hyvän työmotivaation saavuttamiselle ja vastata kysymykseen: kuinka hyvä työmotivaatio saavutetaan? Hyvällä itseluottamuksella sekä työn mielekkyydellä. Näitä taasen edesauttaa varmuus siitä, mitä, miten, miksi ja milloin tehdään. Mitä perusteellisempi perehdytys yrityksellä on tarjota, sitä enemmän tietoa pystytään tuottamaan sekä vastaanotta-

maan ja luomaan uudelle, vanhalle tai poissaolleelle työntekijälle hyvät edellytykset onnistua. Eräsalo (2008) sekä Lammen, Laurilan ja Pekkalan (2009) mukaan perehdytyksen tulisi siis pitää sisällään tietoa muun muassa työpaikasta, yrityksen toiminta-ajatuksista ja sen strategisista tavoitteista, liikeideasta, yrityksen sisäisistä toimintatavoista, organisaation ihmisistä (asiakkaista, muista työntekijöistä, johtoportaanista), omasta työstä, työn tuomista velvollisuuksista ja valtuuksista, laatukriteereistä sekä odotuksista työntekijää kohtaan. Perehdytettäessä työntekijää on tärkeää ottaa huomioon, että jokainen meistä on erilainen ja opastaa kutakin yksilöiden tarpeen mukaisesti. (Eräsalo 2008, 62; Lampi ym. 2009, 148–149.)

Perehdytyksen yrityksissä hoitaa useimmiten itse esimies tai esimiehen erikseen nimittämä perehdyttäjä, joka voi olla erikoistunut ainoastaan perehdyttämiseen tai on tietotaito-tasoltaan perehdytykselle oiva vaihtoehto. Perehdyttämässä yksi tärkeimmistä asioista on voida kertoa yrityksestä sekä yritystoiminnasta ja käytännön toimista mahdollisimman monipuolisesti. (Kangas 2004b, 12.) Perehdytystä suorittaessa on tärkeää aktivoita sekä rohkaista perehdytettävää ja saada perehdytettävä myös kyseenalaistamaan opettettuja toimia. Näihin hyvinkin todennäköisiin ”miksi”-kysymyksiin tulisi perehdyttäjältä löytyä myös vastaus tai valmiudet vastauksen selvittämiseen, mikäli suoraa tietoa kysymykseen ei ole antaa. (Eräsalo 2008, 62.)

Hyvä perehdyttäjä luo edellytykset onnistuneelle perehdytykselle. Kuka yrityksessä sitten perehdytyksen hoitaakaan, on hyvin tärkeää, että perehdyttäjä hallitsee työkokonaisuuden sekä pitää työstään. Positiivinen suhtautuminen työhön edesauttaa luomaan positiivista mielikuvaa sekä yrityksestä että työtehtävästä ja luomaan uudelle työntekijälle turvallisuuden tunnetta sekä motivaatiota työstä suoriutumiseksi. Hyvä perehdyttäjä hallitsee koulutustilannetta olemalla tarpeeksi lähellä, mutta pysymällä tarpeeksi kaukana koulutustilanteesta. Perehdytystilanteiden tarkoituksena ei ole antaa perehdytettävän seurata vierestä perehdyttäjän toimintaa, vaan osallistua perehdytystilanteisiin myös itse aktiivisesti konkreettisen toiminnan kautta. Perehdyttäjän tehtävänä on myös kannustaa sekä rohkaista työntekijää työnsuorittamiseen ja luoda tätä kautta työntekijälle vastuuta työn oppimisesta sekä osaamisesta. Työn suoriutuessa perehdytyksen vastaisesti on tärkeää osata antaa työntekijälle negatiivisen palautteen sijasta korjaavaa, rakentavaa palautetta, arvioida suoriutumista yhteistuumin sekä muistaa myös kiittää ja kannustaa onnistuneen työsuoriutumisen tapahtuessa. (Eräsalo 2008, 66.)

Vaikka yritys omaisikin erikseen nimitetyn perehdyttäjän, tulee kuitenkin muistaa, että perehdytyksestä vastaaminen sekä perehdytyksen hoitaminen ovat kaksi keskenään täysin eri asiaa. Perehdyttäjän tehtävänä on pysyä mukana koko prosessin ajan, perehdytyksen alusta loppuun sekä mahdollisesti myös sen jälkeen, mutta itse vastuu perehdytyksestä kuuluu koko työorganisaatiolle. (Lampi ym. 2009, 151.) ”Yhdessä mennään ja yhteen tullaan”, perehdytysprosessia suoritettaessa tulisi kuitenkin jokaisen työntekijän muistaa, että organisaation liiketaloudellinen tuotto on seurausta jokaisen työntekijän henkilökohtaisista aikaansaannoksista ja tarkoitus on onnistua yhdessä.

3.2 Perehdytyksen tavoitteet ja hyödyt

Yksi perehdytyksen tavoitteista on saada uusi työntekijä mahdollisimman nopeasti rivityöntekijäksi, kuitenkin perehdytyksestä oikaisematta. Mielestäni perehdytyksen yksi suurimmista tavoitteista on kertoa ja saada työntekijä ymmärtämään yrityksen ja yrittäjän henkilökohtaiset arvot yritystä ja sen toimintaa kohtaan. Arvojen sisäistäminen taasen takaa yhteen hiileen puhaltamisen. Jokainen työpaikalla tietää, mihin pyritään ja jokainen tekee oman osansa tavoitteen saavuttamiseksi.

Perehdytyksen tavoitteena on myös omalta osaltaan vaikuttaa työntekijän tulevaan toimintaan työpaikalla, kehittää osaamista organisaation sekä työkokonaisuuden hallitsemisen suhteen ja vaikuttaa osaamisen kautta positiivisesti yrityksen tulokseen. Omiin kokemuksiini vedoten, mitä nopeammin työntekijä oppii työnsä, sitä nopeammin hänen on mahdollisuus saavuttaa täysi toimintavalmius ja saada aikaan haluttuja tuloksia. Perehdytystapoja on koettu ja kokeiltu monenlaisia, kuitenkin perehdytyksestä saadut hyödyt ovat pääasiassa samat; uudelle työntekijälle hankitaan aikaa perehdytykselle ja vastapalveluksena saadaan teoreettisesti korkeasti koulutettua työvoimaa ja voidaan ryhtyä suoraan konkreettisiin toimiin.

Perehdytys luo taloudellista tuottoa myös muutoin kuin käytännön suorittamisen myötä. Kuten jo aiemmin useaan kertaan painotettu; tieto on kaiken väärti ja mitä enemmän tiedämme, sitä enemmän taidamme. Tieto on apuna työtaturmien ehkäisyssä sekä sairaslomien minimoimisessa, tieto vähentää myös psyykkistä kuormitusta, joka taasen parantaa työssä jaksamista ja työ koetaan mieluisana. Mieluisa työ koetaan myös usein itselle henkilökohtaisesti tärkeäksi, joka taasen edes auttaa työyhteisön yhteneväisyyttä ja sitä kautta lojaaliutta työtä ja työyhteisöä kohtaan. (Lampi ym. 2009, 149; Kangas 2004a, 6; Kangas 2004b, 11.)

3.3 Perehdytysuunnitelma ja -prosessi

Perehdytysuunnitelma on jaoteltavissa sekä yksilölliseen- että yleissuunnitelmaan. Yleissuunnitelman sisältö painottuu yrityksen sisäisiin asioihin ja yksilöllinen perehdytysuunnitelma pitää sisällään työntekijälle olennaisia asioita, jotka liittyvät suorittavaan työhön. Perehdytysprosessi rakentuu täysin perehdytysuunnitelman ympärille, joten suunnitelman tulee olla perusteellinen ja toimia perehdyttäjän apuvälineenä koko perehdytysprosessin ajan. Perehdytysuunnitelma kootaan yrityksen tarpeiden sekä yksilön perehdytystarpeen pohjalta ja sitä on mahdollisuus muokata yksilöiden välillä vallitsevien eroavaisuuksien mukaisesti. (Eräsalo 2008, 64; Kangas 2004b, 12.)

Perehdytysprosessi alkaa rekrytoinnista (Kangas 2004a, 9). Kun tarve rekrytoinnille katsotaan olevan ajankohtainen, on yrityksen tärkeää ennen työhaastatteluiden järjestämistä määritellä, millaista työntekijää haetaan ja mitä häneltä vaaditaan. Näitä kartoittaessa tulee yrityksen olla perillä omista arvo- ja maailmoistaan sekä yritystä koskevasta yrityskulttuurista, nämä kuuluvat osaksi myös yleissuunnitelmaa. Työhaastattelussa ja uuden työn aloittamisen alkuvaiheessa astuu kuvaan myös yksilöllinen perehdytysuunnitelma. (Eräsalo 2008, 60, 64.)

Yksilöllinen perehdytysuunnitelma rakennetaan yleissuunnitelman pohjalta. Yksilöllistä perehdytysuunnitelmaa on mahdollista muokata yksilöllisten tarpeiden mukaisesti. Mikäli uusi työntekijä omaa jo valmiiksi aiempaa kokemusta alalla työskentelystä on tärkeämpää painottaa perehdytystä palvelun laadun kuin tekniikan suhteen. Mikäli työntekijä on uusi alalla, on huolellinen toteutus niin tekniikan kuin palvelunkin osalta suositeltavaa. Yksilöllisen perehdytysuunnitelman pohja on kiinteä, mutta perehdytyksen toteutusta voidaan soveltaa tapauskohtaisesti. Yksilöllinen perehdytysuunnitelma pitää sisällään perehdyttämisen tavoitteiden (mihin perehdytyksellä pyritään, mitä työntekijältä vaaditaan perehdytysprosessin loputtua) lisäksi myös perehdytysprosessin aikana vastaan tulevat osa-alueet. Perehdytysprosessi on jaoteltavissa kuuteen alueeseen, joihin keskitytään eri perehdytysvaiheissa:

1. Rekrytointi (yleinen informaatio yrityksestä)
2. Työsuhteen solmiminen (työsuhdeasiat; henkilökohtaiset oikeudet, velvollisuudet, palkka, työaika, työvuorolistat, lomat, sisäinen viestintä)
3. Työn aloittaminen (työntekijän vastaanottaminen, perehdytysohjelmaan tutustuminen)
4. Yleisperehdytys (konkreettinen työhön perehdytys)
5. Työnopastus (lisää luvussa 3.4)

6. Perehdyttämisen seuranta (arviointi- ja palautekeskustelut)

(Eräsalo 2008, 64–65; Lampi ym. 2009, 152.)

Perehdytys suunnitelman lisäksi perehdytysprosessia avittavat myös erinäiset perehdyttämismateriaalit. Perehdytysmateriaalien tarkoitus on toimia konkreettisen perehdytyksen lisäksi myös työntekijän henkisenä tukena. Siksi olisikin tärkeää, että materiaaleina hyödynnettäisi mahdollisimman paljon jo olemassa olevia esitteitä, listoja ja ohjeita (ruoka- ja viinilistat, käyttöohjeet, työohjeet, yritysesite), jotka ovat työntekijän saatavilla vielä perehdytyksen jälkeenkin. (Kangas 2004a, 8.)

3.4 Työnopastus

Työnopastus toimii myös osana perehdytystä. Työnopastusta ei tarvita ainoastaan uusien työntekijöiden kohdalla, vaan sitä tulee hyödyntää aina kun työ on uutta, puhutaan sitten työtehtävän muutoksesta, osan muuttumisesta tai sen laajenemisesta. Työnopastuksella tarkoitetaan suorittavan työn ohessa opetettavia tietoja ja taitoja, joiden tarkoitus on edesauttaa työstä suoriutumista sekä ennaltaehkäistä muun muassa työtaturmia. Työnopastus pitää sisällään koneiden ja laitteiden käyttöohjeita, raaka-aineiden käsittelytaitoja, työturvallisuusmääräyksiä, työtehtävien selventämistä ja harjoittelua, ohjeistamista oikeanlaisten työtapojen edellyttämiseksi, ergonomisten toimintatapojen noudattamiseksi sekä ammattitautien minimoimiseksi. Eli tiivistettynä, työnopastuksen perimmäinen tarkoitus on poistaa sekä vähentää työn vaaroja ja toimia sitä kautta ennaltaehkäisevänä työsuojeluna perehdytyksen ohessa. (Eräsalo 2008, 67; Lampi ym. 2009, 153.) Työsuojelusta osana perehdytystä lisää luvussa 3.5.

Työnopastuksella voidaan myös vaikuttaa työntekijän mieleen muodostuvaan kokonaiskuvaan työpaikasta sekä työstä, tätä kokonaiskuvaa työstä voidaan kutsua myös sisäiseksi malliksi. Sisäinen malli muodostetaan aina uuden oppimisen ja tekemisen seurauksena, työnopastuksen avulla meillä on mahdollisuus muovata mallin muodostumista. Sisäisen mallin mukainen kokonaiskuva auttaa uutta työntekijää hahmottamaan erilaisten tilanteiden ja eri perehdytysvaiheiden aikana opittuja tietoja ja taitoja, yhdistää niitä keskenään ja soveltaa tietoja jatkossa nopeasti muuttuviin tilanteisiin sopeutuen. Sisäinen malli auttaa myös hahmottamaan työssä olennaisia asioita, kuten laatuun, tulokseen sekä työsuoritukseen vaikuttavia tekijöitä sekä näiden tietojen tiedostamisen hyötykäyttöä jatkon

kannalta. (Lampi ym. 2009, 154; Kangas 2004a, 14–15.) Kokonaiskuvan muodostuessa on huomattavasti helpompi keskittää huomionsa yksityiskohtien sijasta isompiin aihekokonaisuuksiin sekä edistää itseään esimerkiksi vuorokohtaisten työtehtävien automatisoituneessa suorittamisessa. Työtehtävien automatisoituminen takaa hyvän työn laadun sekä edistää työtehtävien tehokasta suoriutumista uusien ideoiden myötä.

3.5 Työsuojelu ja -lainsäädäntö

Työsuojelu toimii olennaisena osana perehdytystä. Työsuojelu on osa työturvallisuutta, joka taasen näkyy työpaikalla jokapäiväisessä toiminnassamme. Yleisten turvaohjeiden ja työturvallisuusohjeiden sekä -määräysten lisäksi osana työsuojelua ovat myös toimintaohjeet väkivalta-, tapaturma- ja sairaskohtaustilanteiden sattuessa, työskennellessä yksin, ohjeet turvallisiin sekä työergonomiaa noudattaviin työskentelytapoihin sekä paloturvallisuus. Työsuojeluasioihin kuuluvat myös työsuojeluorganisaation sekä sen toimintaan liittyvät asiat. (Eräsalo 2008, 63; Kangas 2004, 21–22.)

Työsuojeluorganisaatio toimii työntekijän sekä työnantajan tukena työhyvinvointiin sekä työsuojeluun liittyvissä asioissa. Työsuojeluorganisaation laajuus määrittyy yrityksen koon perusteella. Vähintään 20 työntekijän yrityksissä työsuojeluasioista vastaa erikseen valittu työsuojelutoimikunta. Työsuojelutoimikunta koostuu työntekijöistä, työnantajan edustajista, työsuojeluvaltuutetuista sekä työsuojelupäälliköstä. Pienemmissä yrityksissä ei työsuojelutoimikuntaan ole velvoitetta, mutta usein näissäkin yrityksissä on tarjolla työsuojeluvaltuutettu, joka vastaa työsuojeluun liittyvistä asioista. (JHL 2015.)

Työsuojelu ei ole ainoastaan perehdytyksen aikana suositeltavaksi luokiteltu asiakokonaisuus. Työsuojelun taustalla toimii myös usea lainsäädännöllinen määräys tai asetus, joka työnantajan velvoittaa käymään läpi työsuojeluun liittyvät aihealueet. Näitä työsuojelulainsäädännön osa-alueisiin kuuluvat muun muassa:

Työturvallisuuslaki (738/2002, 14§)

Työnantajan on annettava työntekijälle riittävät tiedot työpaikan haitta- ja vaaratekijöistä sekä huolehdittava siitä, että työntekijän ammatillinen osaaminen ja työkokemus huomioon ottaen:

1) työntekijä perehdytetään riittävästi työhön, työpaikan työolosuhteisiin, työ- ja tuotantomeneelmiin, työssä käytettäviin työvälineisiin ja niiden oikeaan käyttöön sekä turvallisiin työtapoihin

- erityisesti ennen uuden työn tai tehtävän aloittamista tai työtehtävien muuttuessa sekä ennen uusien työvälineiden ja työ- tai tuotantomenetelmien käyttöön ottamista;
- 2) työntekijälle annetaan opetusta ja ohjausta työn haittojen ja vaarojen estämiseksi sekä työstä aiheutuvan turvallisuutta tai terveyttä uhkaavan haitan tai vaaran välttämiseksi;
 - 3) työntekijälle annetaan opetusta ja ohjausta säätö-, puhdistus-, huolto- ja korjaustöiden sekä häiriö- ja poikkeustilanteiden varalta; ja
 - 4) työntekijälle annettua opetusta ja ohjausta täydennetään tarvittaessa. (Finlex 2002.)

Laki nuorista työntekijöistä (998/1993, 3 luku)

9 §

Työn turvallisuus ja terveellisyys

Työnantajan on huolehdittava siitä, ettei työ ole nuoren työntekijän ruumiilliselle tai henkiselle kehitykselle vahingoksi ja ettei se vaadi suurempaa ponnistusta tai vastuuta kuin hänen ikäänsä ja voimiinsa nähden on kohtuullista.

Sellaisiin töihin, jotka voivat aiheuttaa erityisen tapaturmavaaran tai terveystahaitan tai jotka voivat 1 momentissa mainitulla tavalla olla nuorelle työntekijälle itselleen tai muille vahingoksi, saa käyttää nuorta työntekijää vain asetuksessa säädetyin edellytyksin.

10 §

Opetus ja ohjaus

Työnantajan on huolehdittava, että nuori työntekijä, jolla ei ole työhön tarvittavaa ammattitaitoa ja kokemusta, saa opetusta ja ohjausta työhönsä sekä työolojen, ikänsä ja muiden ominaisuuksiensa edellyttämää henkilökohtaista opastusta työssä niin, että hän välttyy aiheuttamasta vaaraa itselleen tai muille.

11 §

Terveystarkastus

Ennen työsuhteen alkamista tai kuukauden kuluessa sen alkamisesta on nuorelle työntekijälle toimitettava terveystarkastus työnantajan kustannuksella. Tarkastuksessa on selvitettävä nuoren henkilön soveltuvuus aiottuun työhön sekä todettava, ettei työ ole vahingollista nuoren työntekijän terveydelle ja kehitykselle.

Tarkastusta ei kuitenkaan vaadita, jos:

- 1) sopimus koskee kevyttä liike- tai toimistotyötä taikka muuta siihen verrattavaa kevyttä työtä;
- 2) työsuhde on tarkoitettu kestäväksi tai kestää enintään kolme kuukautta; tai
- 3) työntekijä esittää viimeisten 12 kuukauden aikana annetun lääkärintodistuksen, joka riittävästi selvittää hänen soveltuvuutensa työhön.

Erityisen sairastumisen vaaran aiheuttavassa työssä on terveystarkastusten järjestämisessä lisäksi noudatettava, mitä työterveyshuoltolaissa (743/78) tai sen nojalla säädetään tai määrätään. (Finlex 1993.)

➤ **Työterveyshuoltolaki (1383/2001)**

§ työhön liittyvien tapaturmien ja sairauksien ehkäisy

§ työn ja työympäristön terveellisyyden ja turvallisuuden edistäminen

§ työntekijöiden terveyden sekä työ- ja toimintakyvyn edistäminen eri vaiheissa

§ työyhteisön toiminnan edistäminen

➤ **Laki työsuojelun valvonnasta ja työpaikan työsuojeluyhteistoiminnasta (44/2006)**

ennen aihetta käsitelty asetuksessa työsuojelun valvonnasta (954/1973), joka on kumoutunut 01.02.2006

§ työsuojelua koskevien säännösten noudattaminen

§ työsuojelun yhteistoiminta työpaikoilla

§ työsuojelua koskevien säännösten noudattaminen

§ työympäristön ja työolosuhteiden parantaminen

➤ **Laki yhteistoiminnasta yrityksissä (334/2007)**

§ sovelletaan yrityksissä, jonka säännöllisessä työsuhteessa olevien työntekijöiden määrä on vähintään 20

§ edistetään yrityksen ja henkilöstön välisiä yhteistoimintamenettelyjä

§ perustuvat henkilöstölle annettuihin riittäviin tietoihin yrityksen tilasta sekä sen suunnitelmista

§ tavoitteena yhteisymmärryksessä kehittää yrityksen toimintaa sekä työntekijöiden mahdollisuuksia vaikuttaa yrityksen päätöksiin, jotka koskevat joko työtä, työoloja tai asemaa

4 OMAVALVONTA

Pitkän keittiöuran omaavana uskallan väittää omavalvonnan toimivan ravintola-alan tärkeimpänä työkaluna. Sen avulla on tarkoitus varmistaa tarjottavien tuotteiden laatu ja tuoreus sekä ennaltaehkäistä mahdollisia raaka-ainekontaminaatioita ja minimoida tarjottavan ruoan mikrobiologiset poikkeamat (Mara oy 2011, 67). Omavalvonta on mukana jokapäiväisen ruokatuotannon lisäksi myös kirjallisen suunnitelman sekä suunnitelman mukaisen dokumentoinnin muodossa. Kirjallisten tuotosten ja dokumenttien tarkoitus on luoda seurattavaa materiaalia elintarvikehygienian oikeaoppisesta toteutuksesta. Elintarvikehuoneistoissa toteutettavan kirjallisen tuotoksen lisäksi omavalvonnan toteutusta ohjaavat myös Suomessa erikseen määritellyt elintarvikelait sekä yleinen hygieniaosaaminen omavalvontaketjun eri vaiheissa.

Omavalvonnalla tarkoitetaan sitä, että turvallisten elintarvikkeiden tuottamiselle luodaan toiminnallinen perusta, joka takaa elintarvike turvallisuuden. Ammattikeittiössä hygienia, niin raaka-aineiden kuin henkilökohtaisuudenkin osalta, on kaikkien työhön osallistuvien vastuulla ja koskee yleisesti kaikkia alalla työskenteleviä. Suomen tiukan elintarvikelainsäädännön lisäksi elintarvikkeiden osalta on luotu myös Euroopan Unionin elintarvikedirektiivi, jossa vaaditaan elintarvikkeiden parissa työskentelevien osalta todeksi osoitettavaa riittävää hygieniaosaamista. Riittävä hygieniaosaaminen ennen ravintola-alalla aloittamista tulee voida osoittaa Elintarvike turvallisuusviraston eli Eviran järjestämän hygieniapassin suoritustodistuksella. Kaikkien alalla työskentelevien sekä raaka-aineita käsittelevien osapuolten (varastoiijat, kuljettajat, tuottajat, ruoanvalmistuksessa työskentelevät ja niin edelleen) on tullut omata hygieniapassitodistus Suomessa vuodesta 2001 määrätyn lain mukaisesti. (Matkailu- ja ravintolapalvelut 2011, 1; Mauno & Lipre 2005, 39–40; Kaikkonen, Mäkyne, Tiusanen, Viinikka 2011, 27.)

Ammattikeittiöissä sekä elintarvikehuoneistoissa toteutettavan omavalvonnan tarkoitus tuotteiden laadun ja tuoreuden lisäksi on varmistaa raaka-aineiden sekä elintarvikkeiden turvallisuus, että niiden oikeaoppinen säilytys joka takaa hyvän säilyvyyden. Omavalvontaa ja sen toteutumista tulee tarkkailla jatkuvasti sekä dokumentoida tarkkailun aikana tehdyt havainnot kirjalliseen muotoon. Suurin osa omavalvontaan liittyvistä tiedoista kerätäänkin ruokatuotantoprosessia suoritettaessa muun muassa erinäisten raaka-ainelaatujen mittausten muodossa. (Taskinen & Mikkelin AMK 2008, 7; Kaikkonen ym. 2011, 27.)

4.1 Elintarvikelainsäädäntö

Elintarvikelainsäädäntö juontaa pitkälti juurensa Euroopan yhteisön lainsäädännöstä, joka velvoittaa automaattisesti kaikki jäsenmaat sitoutumaan yhdessä sovittuihin normeihin. Elintarvikelainsäädännön tarkoituksena on pääasiallisesti pyrkiä varmistamaan elintarviketurvallisuus sekä varmistaa, että elintarvikkeista annetut tiedot pitävät paikkaansa. Suomen kansallisesta elintarvikelainsäädännöstä vastaa maa- ja metsätalousministeriö. Kansallisen elintarvikelain lisäksi Suomessa on säädetty useita asetuksia lainsäädännön vaatimusten täsmentämiseksi. (Finlex 2006.) Suomessa elintarvikkeita käsittelevä lainsäädäntö on jaettavissa kolmeen lainsäädäntökokonaisuuteen; elintarvikelakiin (361/1995 (kumottu) -> 23/2006), terveydensuojelulakiin (763/1994) sekä eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienialakiin (1195/1996) (Sprenger 1999, 50).

4.1.1 Elintarvikelaki 23/2006

Elintarvikelaki pitää sisällään elintarvikkeiden tuotelainsäädäntöä koskevia asetuksia sekä elintarvikkeita koskevia yleisiä määräyksiä. Yleisiä elintarvikemääräyksiä ovat muun muassa tuotteiden jäljitettävyyden tiedot saapuneista sekä lähteneistä elintarvikkeista) sekä §20:n nojalla elintarvikelaki edellyttää myös omavalvonnan kirjallista dokumentointia jokaisessa elintarvikehuoneistossa laadittavan omavalvontasuunnitelman muodossa. Omavalvontasuunnitelman tarkoitus on toimia apuvälineenä omavalvonnan toteutumisessa. Laki edellyttää myös suunnitelman noudattamista, päivitystä ajantasaisuuden varmistamiseksi sekä suunnitelman mukaista toteutumista. (Taskinen & Mikkelin AMK 2008, 7–9.)

Laki pitää sisällään myös elintarviketurvallisuutta koskevia säädöksiä, kuten määritelmiä ihmisravinnoksi sopimattomien tuotteiden käyttökiellosta. Laki kieltää elintarvikehuoneistoissa ihmisravinnoksi sopimattoman elintarvikkeen valmistamisen, maahantuonnin, -viennin, myynnin, tarjoilun sekä eteenpäin luovutuksen. Laissa on määriteltynä tarkasti myös ihmisravinnoksi sopimattoman elintarvikkeen pääpiirteet, kuten; pilaantunut, likaantunut, epäpuhdas sekä vierasmakuinen tai perusominaisuuksiltaan muutoin laadullisesti poikkeava. (Taskinen & Mikkelin AMK 2008, 7–9; Finlex 2006.)

4.1.2 Terveydensuojelulaki 763/1994

Terveydensuojelulaki on yleislaki, jonka tarkoitus on ylläpitää sekä edistää väestöllistä sekä yksilöllistä terveyttä. Terveyden edistäminen pyritään takaamaan estämällä sekä ennaltaehkäisemällä tartuntatautien leviämistä sekä muiden terveyshaittojen syntymistä. Näitä tavoitteita varten elintarvikehuoneistoja varten on laissa määritelty erilliset määräykset elintarvikkeiden valmistus- sekä käsittelyolosuhteista. Terveydensuojelulain tueksi on luotu myös muita lakeja, asetuksia ja päätöksiä, joiden tarkoitus on täydentää sekä täsmentää laissa 763/1994 niitä määrättyjä momenteja, jotka käsittelevät muun muassa elintarvikekoostumuksia, elintarvikevalmistusta, -käsittelyä, -maahantuontia, -kuljetusta, -varastointia, -informaatiota taikka kaupan pitoa. Esimerkkinä tällaisesta asetuksesta toimii asetus pakkausmerkinnöistä 794/1991. (Finlex 1994.)

4.1.3 Laki eläimistä saatavien elintarvikkeiden elintarvikehygieniasta 1195/1996

Hygienialailla tarkoitetaan lakia eläimistä saatavien elintarvikkeiden elintarvikehygieniasta. Tämän lain tarkoituksena on pyrkiä turvaamaan eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieeninen laatu sekä estää mahdollisten tartuntojen leviäminen elintarvikkeiden välityksellä eläimestä ihmiseen. Kuten terveydensuojelulaissa, myös hygienialain tukemiseksi löytyy erilaisia päätöksiä yksityiskohtaisemman sisällön luomiseksi, kuten maitohygieniapäätös 19/EEO/1996 tai munahygieniapäätös 4/EEO/1998. (Finlex 1996; Sprenger 1999, 50.)

4.2 Hygieniosaaminen ja keittiöhygienia

Ammattilaisena työskennellessä ammattikeittiössä on äärimmäisen tärkeää, että ruoka valmistetaan oikein ja että raaka-aineita käytetään niiden vaatimilla tavoilla. ”Puhtaus on puoli ruokaa”, kuten vanha kansan sanonta muistuttaa, pidäthän sekä itsesi että ruoan puhtaana. Puhtauden merkitys korostuu ammattikeittiössä, sillä pienetkin epäkohdat ruoanvalmistuksessa saattavat aiheuttaa valtaisan tuhoa pilaantuneen ruoan kohdatessa nälkäisen asiakkaan.

Ravintola-alalla vaadittava elintarvikehygieninen osaaminen näkyy osana jokapäiväistä ammattikeittiöarkea. Käsien pesu, työvälineet, puhtaanapito sekä elintarvikesäädösten mukaiset oikeat säilytyslämpötilat ovat osana päivittäistä elintarvikehygieniaa (Kaikkonen ym. 2011, 22). Käsia tulee muistaa pestä sekä desinfioida pitkin päivää ja aina raaka-aineesta siirryttäessä toiseen, jotta eri elintarvikkeissa piilevät mikrobit pysyvät erillään, eivätkä näin ollen mikrobiologisella muutoksellaan saastuta muita elintarvikkeita (Mara oy 2011, 67).

Käsien lisäksi myös työvälineiden puhtaus määrittää valmiin ruokatuotteen turvallisuuden. Työvälineet tulee pestä niille tarkoitetuilla tiskiaineilla sekä riittävän kuumalla vedellä raaka-ainejäämien poistamiseksi. Työvälineisiin lukeutuu ruoanlaittovälineiden lisäksi myös siivousvälineet. Vain puhtailla ja hyvin huolletuilla siivousvälineillä voi ylittää ammattikeittiön siisteydentason. Oikeanlainen puhtaanapito ehkäisee mikrobikantojen leviämisen lisäksi myös erityisruokavalioiden sekoittumista keskenään. (Mara oy 2011, 67; Kaikkonen ym. 2011: 22.) Ruoka-aineallergioiden kanssa ei sovi leikkiä, sillä allergeenit saattavat aiheuttaa asiakkaalle allergisen reaktion lisäksi myös pahimmassa tapauksessa anafylaktisen shokin, joka voi olla hengenvaarallinen (Duodecim terveyskirjasto 2014). Näitä tapauksia on mahdollista estää oikeanlaisella puhtaanapidolla, joka lisää myös työviihtyvyyttä paikkojen ollessa siistejä ja järjestyksessä.

Elintarvikehygienian tärkeyttä tulisi muistaa painottaa tuotantoketjun jokaisessa vaiheessa aina elintarvikkeiden vastaanotosta ja varastoinnista esikäsittelyyn sekä valmistuksen ja elintarvikekäsittelyn kautta pakkaukseen, kuljetukseen, uudelleen varastointiin ja lopulta itse tarjoiluun. Fysikaaliset, kemialliset sekä biologiset riskit ovat aina olemassa missä tahansa ruokatuotantoketjun vaiheessa ja siksi onkin varmistettava, että jokainen vastaa tuoteturvallisuuden noudattamisesta sekä elintarvikkeiden oikeaoppisesta käsittelystä. (Syyrakki 2012, 5.) Jokaisen työntekijän on mahdollista oikeaoppisella toiminnallaan ennaltaehkäistä ruokamyrkytystapausten syntymistä.

Fysikaaliset riskit liittyvät aina elintarvikkeen fyysiseen poikkeukseen ja tuolloin elintarvikkeeseen on mitä todennäköisimmin eksynyt joukkoon jotain sinne kuulumatonta. Fysikaalisia riskejä voivat olla elintarvikkeen mukana siirtynyt multa, kivet, hiukset tai pakkausmateriaalista pudonneet, irronneet tai lienneet palaset. Kemialliset riskit liittyvät pitkälti reseptiikkaan, kuten normaalista poikkeavat annosteluvirheet taikka reseptistä poikkeaminen, joka aiheuttaa suuren uhan ruoka-aineallergioista kärsiville asiakkaille. Biologisilla riskeillä tarkoitetaan elintarvikehygieniaa uhkaavia raaka-

aineen mikrobiologisia muutoksia pitäen sisällään muun muassa ruokamyrkytyksiä aiheuttavat mikrobit, kuten homeet, hiivat sekä bakteerit (aerobiset ja anaerobiset). (Syyrakki 2012, 5.)

Keittiöhygienian ymmärtämisen suhteen perustiedoilla sekä taidoilla pääsee näiden aihealueiden osalta jo pitkälle. Mikäli aiempaa kokemusta alalla työskentelystä ei löydy, tulee perustiedot opittua nopeasti perehdytyksen aikana. Perehdytys usein pitää sisällään vaatteet niin henkilökohtaista hygieniää kuin puhtaanapitoakin kohtaan. Jo työsuhteen alkuvaiheessa tulisi muistaa painottaa henkilökohtaisen hygienian tärkeyttä osana elintarviketurvallisuutta. Kaikkonen, Mäkynen, Tiusanen, Viinikka (2011) ja Matkailu- ja ravintolapalvelut Mara Oy (2011) painottavat erityisesti henkilökohtaista hygieniää olennaisena osana elintarvikehygieniallista turvallisuutta. Pestyt, kiinnipidettävät hiukset, siistit, asianmukaiset työvaatteet, hyvin hoidetut, kynsilakattomat, pestyt ja desinfioidut kädet, nämä kaikki ovat osana alan perustietoja jotka käsitellään uuden työntekijän kanssa työn aloituksen yhteydessä. Perustietoihin lukeutuvat myös mikrobiologia osaaminen, tiedot ruokamyrkytyksestä sekä omavalvonnan mukaisesta elintarviketurvallisuudesta. Nämä opitaan viimeistään hygieniosaamistestiä eli hygieniapassia suorittaessa. (Kaikkonen ym. 2011, 22; Mara oy 2011, 5.) Vaikka osa näistä perustiedoista unohtuisikin ajan kanssa, on järjellä ajattelu sallittua ja suotavaa.

Perustietojen lisäksi myös elintarvikkeiden hygieeninen käsittely ammattikeittiössä on tärkeää. Elintarvikehygieniä on mukana elintarvikkeen käsittelyn jokaisessa vaiheessa alkaen tavaran vastaanotosta päättyen aina lopulta elintarvikejätteen käsittelyyn (Kaikkonen ym. 2011, 36–37). Käsittelyprosessi pitää sisällään useita erilaisia vaiheita ja näin ollen mukana on myös useita kriittisiä pisteitä, jotka tulee ottaa huomioon aina elintarvikkeita käsitellessä. Suurin riski elintarvikebiologian näkökulmasta on elintarvikkeisiin siirtyvät mikrobit, jotka edesauttavat elintarvikkeen pilaantumista ennen aikojaan. Mikrobin siirtymistä ruokaan voidaan kuitenkin ennaltaehkäistä toimimalla elintarvikehygienian määrittelemien normien mukaisesti. (Mara oy 2011, 6.)

Mikrobien lisääntymistä ehkäistäksemme tulee elintarvikkeita käsitellessä sekä niitä varastoidessa pyrkiä välttämään kaikki mahdolliset jälki- sekä ristikontaminaatiot. Ristikontaminaatiota eli niin kutsuttua ristisaastumista tapahtuu mikrobien siirtyessä elintarvikkeesta toiseen suoran tai välillisen kosketuksen seurauksena. Suora kosketus vaatii elintarvikkeiden tai niistä irtoavien eritteiden keskinäisen kosketuksen toisiinsa esimerkiksi paistoparilan välityksellä, mikäli yhdellä parilalla on samanaikaisesti sekä kypsiä että raakoja tuotteita. Välillisen kosketuksen aiheuttama mikrobien siirtyminen elintarvikkeesta toiseen on usein seurausta joko huonosta käsihygieniasta tai huolimattomuudesta.

Välillinen kosketus vaatii avukseen ”välikäden”, jonka kautta mikrobin on mahdollista siirtyä paikasta toiseen esimerkiksi ruoantekovälineiden tai käsien mukana. Ristikontaminaatiota tapahtuu myös tiloissa, joissa käsitellään helposti pölyäviä elintarvikkeita, kuten vehnä jauhoja tai gluteenittomia jauhoja. Tämä mielessä pitäen tulisi siis olla tarkkana, että erityisruokavaliotuotteiden käsittelylle olisi ammattikeittiöissä varattu täysin erillinen tila ristikontaminaatioiden minimoimiseksi. (Mara oy 2011, 74; Kaikkonen ym. 2011, 36–37.)

Jälkikontaminaatiolla tarkoitetaan myös elintarvikkeen saastumista. Ristikontaminaatiosta kuitenkin poiketen, jälkikontaminaatiossa ei tarvita mikrobin leviämisen mahdollistamiseksi minkäänlaista kosketusta, vaan kyse on ruoan vääränlaisesta jäädyttämisestä. Ammattikeittiössä elintarvikehygieniä näkökulmasta myös elintarvikelämpötilojen seuranta on hyvin tärkeää mahdollisten mikrobiologisten muutosten minimoimiseksi. Lämpimänä tarjoiltavat ruoat saavat olla esillä enintään 4 tuntia ja ruoan lämpötilan tulee pysyä yli 60-asteessa koko tarjoilun ajan. Tarjoiluajojen sekä -lämpötilojen lisäksi tulee olla tarkkana myös ruoan jäädyttämisestä. Lämpimänä tarjoiltavien jäädytyksen tulee tapahtua neljässä (4) tunnissa niin, että ruoan sisälämpötila neljän tunnin jälkeen on enintään 6-astetta. Nopea jäädytys takaa sen, että ruoka pysyy laadullisesti hyvänä ja hygieniallisesti turvallisena, eikä altistu mahdollisille jälkikontaminaatioille. Mikäli lämpimänä tarjoiltavaa ruokaa tarvitsee uudelleen lämmittää, tulee lämmitys tapahtua mahdollisimman nopeasti nostamalla ruoan sisälämpötilan yli 70-asteeseen. Kylmänä tarjoiltavien ruokien lämpötila ei saa missään vaiheessa tarjoilua ylittää 12-astetta. (Mara oy 2011, 4, 34, 37; Kaikkonen ym. 2011, 37.)

Ammattikeittiössä tulee myös elintarvikkeiden varastoinnin suhteen olla tarkkana. Varastoinnin tärkeyttä painottaa myös Kaikkonen, Mäkyne, Tiusanen sekä Viinikka (2011) teoksessaan. Ammattikeittiöissä, aivan kuten muissakin elintarvikehuoneistoissa, noudatetaan tarkasti erikseen laadittua FiFo-järjestelmää. FiFo-järjestelmä muodostuu sanoista *first in first out*, joka suomeksi selitettynä tarkoittaa käytännössä sitä, että ”mikä ensimmäisenä varastoon menee, se sieltä ensimmäisenä pois käytetään”. Tällä järjestelmällä saadaan varmistettua raaka-aineiden sekä varaston tasainen kierto. Tämä auttaa myös hävikin pienentämisessä taaten tuotteiden laadun sekä tuoreuden. (Kaikkonen ym. 2011, 37.)

Ruokamyrkytystilanteet ovat henkilökohtaiseenkin kokemukseen vedoten aina harmillisia, niin yrityksen kuin asiakkaan kannalta. Ruokamyrkytyksen iskiessä asiakkaaseen on vaakalaudalla asiakkaan terveyden lisäksi myös yrityksen maine, sillä sana ruokamyrkytystapauksista lähtee kiirimään nopeasti ja luottamus ruokamyrkytyksen tarjonneeseen yritykseen heikkenee niin vanhojen kuin uusienkin asiakkaiden silmissä. Ruokamyrkytykseen johtavia riskitekijöitä on tarjolla ammattikeittiössä valtava kirjo, siksi asiaan tulee kiinnittää erityisen paljon huomiota ruokamyrkytystapausten mitätöimiseksi.

Ruokamyrkytys alkaa usein nopeasti pilaantuneen elintarvikkeen nauttimisen jälkeen, tyypillisimmin 1-36 tunnin sisällä. Tavallisimpia ruokamyrkytysoireita ovat monenlaiset mahavaivat, kuten ripuli, huonovointisuus, mahakivut, oksentaminen, myös kuumetta esiintyy useimmissa ruokamyrkytystapauksissa. (Korkeala 2007, 28.) Ruokamyrkytysten aiheuttajia on olemassa useita, mutta niistä yleisimpiä ovat puutteellinen käsihygieniä, -laitehygieniä, lämpötilavirheet, saastuneet elintarvikkeet sekä sairastuneet työntekijät (Kaikkonen ym. 2011, 21). Päätoimisia ruokamyrkytysten aiheuttajia ovat mikrobit. Aina, kun elintarvikkeprosessia muutetaan tavalla tai toisella, vaikutetaan siihen, mitkä mikrobit pystyvät itsessään saastuttamaan ruokatuotteen ja mitkä mikrobit pääsevät lisääntymään ruokatuotteissa aiheuttaen ruokamyrkytyksen suurina määrinä ilmetessään. (Korkeala 2007, 28.)

Käsienpesun tärkeyttä ei voi ammattikeittiössä liiaksi painottaa. Puhtaat ja hyvin hoidetut kädet ovat tärkeä osa keittiöhygieniaa, vaikka kertakäyttökäsineitä keittiössä käytetäänkin. Hyvän käsihygienian lisäksi myös laitehygieniasta huolehtiminen tulee huomioida, sillä mikäli ruoansäilytys, -valmistus tai -tarjoilulaitteiden hygieniasta ei ole huolehdittu on riski bakteerien joutumisesta ruokaan yhtä korkea kuin saastuneen elintarvikkeen eksyminen valmiiseen ruokatuotteeseen. Epäillyistä ruokamyrkytystapauksista yrityksen tulee aina ilmoittaa kunnan elintarvikeviranomaiselle eli terveystarkastajalle. (Kaikkonen ym. 2011, 21; Mara oy 2011, 73.)

Lämpötilojen merkitystä ruoanlaitossa tarkasteltiin jo edellisessä luvussa ja kuten jo aiemmin mainittiin; lämpötilavirheet ovat yksi tyypillisimmistä ruokamyrkytystekijöistä, joten lämpötiloilla leikkiminen tai niistä välinpitämättömyys eivät ole leikin asia. Yleisimmät lämpötilavirheet ammattikeittiön ruoanlaitossa ilmenevät joko ruoan jäähtymisessä, kypsentämisessä tai säilyttämisessä. Ruokamyrkytyksen riski kasvaa erityisesti, mikäli ruoan jäähtyminen ei tapahdu tarpeeksi nopeasti (4 tunnissa 6 – asteeseen), etukäteen valmistettua ruokaa säilytetään liian kauan joko huoneenlämmössä, liian

alhaisessa lämpötilassa (lämpimänä tarjoiltavien ruokien lämpötila > 60-astetta), ruokaa ei kuumenteta riittävästi valmistuksen tai uudelleen lämmityksen yhteydessä tai pakastuksen jäljiltä tarjoiltava liha on jäänyt osittain raa'aksi, eli sisälämpötila ei lihan osalta ole noussut tarpeeksi korkealle. Riittämätön kuumennus ja kypsennys aiheuttavat erityisesti salmonellaa sekä norovirusta. (Mara oy 2011, 6, 41.; Sprenger 1999, 3.)

Saastunut elintarvike saattaa pienissäkin määrin aiheuttaa ruokamyrkytyksen syöjälleen. Elintarvike on saastunut silloin, kun se on mikrobiologisesti virheellinen eli jollainlailla normaalista poikkeava. Mikrobiologisesti virheellisestä elintarvikkeesta vihjaa sen ummehtunut tai normaalista poikkeava haju, normaalista poikkeava maku (härskiys, happamuus, etikkaisuus) muuttunut väri, limaisuus, silmin erotettava homekasvusto tai rakenteelliset muutokset (kovuus, sitkeys). (Sprenger 1999, 3, 30.) Erityisesti ruoantähteiden käyttö ruoanvalmistuksessa altistaa ruoan ruokamyrkytysbakteereille, kuten stafylokokille (Kaikkonen ym. 2011, 25).

Sairastunut työntekijä saattaa levittää tautiaan tai ruokamyrkytysbakteereja räjähdysmäisellä tahdilla. Sen lisäksi, että bakteereja leviää pisaratartunnallisesti (oksennustauti, flunssa), puolikuntoisena myös tarkkaavaisuuskyky ei ole korkeimmillaan, joka pahimmassa tapauksessa ruokamyrkytystilanteiden lisäksi altistaa henkilön itsensä myös muut työtapaturmille työturvallisuuden heikentyessä. Työntekijä saattaa tiedostamattaan kantaa myös salmonella- bakteeria, jolloin hän tiedostamattaan saattaa myös huonon käsihygienian seurauksena levittää bakteeria asiakkaille. Näiden tapausten ehkäisemiseksi jokaiselta ravintola-alalla työskentelevän työntekijän on tehtävä salmonella-testi ennen työn aloittamista, jotta tieto bakteerin olemattomuudesta voidaan varmistaa. (Kaikkonen ym. 2011, 21-23; Sprenger 1999, 3.)

4.3 Omavalvontasuunnitelma

Omavalvontasuunnitelman laadinta ja sen olemassaolo ovat välttämättömiä kaikille elintarvikehuoneistoille. Elintarvikelaissa on erikseen laadittu omavalvontavelvoite (361/95/8§), joka velvoittaa elintarvikehuoneistot laatimaan omavalvontasuunnitelman (Mauno & Lipre 2005, 40).

Omavalvontasuunnitelma laaditaan ennen liiketoiminnan alkamista ja suunnitelma tulee hyväksyttävä kunnan elintarvikeviranomaisella. Toiminnan aloittamiseksi tulee toimijan tehdä elintarvikehuoneiston hyväksymishakemus ja omavalvontasuunnitelma toimitetaan hakemuksen yhteydessä liitteenä.

Omavalvontasuunnitelman tarkoituksena on toimia yrityksen henkilöstön ohjenuorana hygienian sekä lainsäädännöllisen tason saavuttamiseksi, jotta yrityksessä tarjottavat elintarviketuotteet ovat asiakkaille turvallisia. Suunnitelman laadintaa helpottaa valmiiksi luodut omavalvontasuunnitelmapohjat, joita laatijan on mahdollista hyödyntää, mutta sisältöä tulee muokata kohdekeittiön toimintaan sopivaksi. (Mara oy 2011, 1.)

Omavalvontasuunnitelmaa laadittaessa tulee kohdekeittiössä kartoittaa omavalvontaketjun aikana kohdattavat valvontakohteet eli niin kutsutut kriittiset pisteet (HACCP). Kriittisillä pisteillä tarkoitetaan elintarviketuotannossa esiintyviä ongelmakohtia, jotka voivat aiheuttaa elintarvikkeelle hygieniavaaran. Hygieenisiiä tai muita vaaratilanteita elintarviketuotannossa esiintyy muun muassa jäädytyksen, kypsennyksen sekä elintarvikkeiden varastoinnin yhteydessä. Valvontakohteiden kartoituksen jälkeen tulee omavalvontasuunnitelmaan ilmoittaa, kuinka usein kohteita valvotaan ja millä tavoin, kuinka tulokset dokumentoidaan ja miten toimitaan, mikäli kohteissa ilmenee poikkeavuuksia. (Mara oy 2011, 3; Kaikkonen ym. 2011, 27; Taskinen 2008, 7.)

HACCP-järjestelmä toimii omavalvonnan kulmakivenä, sillä kyseisen järjestelmän periaatteelliset menetelmät ovat pysyvä osa oikeaoppista elintarvikehygieniaa ja tätä kautta myös omavalvontaa. HACCP eli Hazard Analysis Critical Control Point-järjestelmän tarkoituksena on kartoittaa omavalvontasuunnitelmaa laadittaessa omavalvonnan kriittiset pisteet. Hazard Analysis eli HA lyhenne tarkoittaa suomeksi vaarojen tunnistamista sekä niiden analysointia. Analysoinnin sekä vaarojen tunnistamisen tuloksena kykenemme kartoittamaan siis mahdolliset terveystriskit. CCP eli Critical Control Point tarkoittaa kriittisiä hallintapistettä. Kriittistä hallintapistettä voidaan käyttää erikseen määritellystä tilanteesta, joita tulee valvoa hygieniariskin poistamiseksi. Kriittiseksi pisteeksi voidaan luokitella mikä tahansa vaihe ruoanvalmistuksessa. Yleisimmät kriittiset pisteet ruokatuotannossa liittyvät joko säilytyslämpötiloihin (ruoan lämpötila, kylmälaitteiden lämpötilat), ruoan kuumentamiseen sekä jäädyttämiseen, että yleiseen huoneistohygieniaan (siivous ja puhtaanapito). Kriittisten hallintapisteiden tiedostaminen sekä niiden asianmukainen valvonta edesauttavat elintarviketurvallisuuden varmistamista. (Mauno & Lipre 2005, 47; Kaikkonen ym. 2011, 27; EVIRA 2016.)

Omaevalvontasuunnitelma ohjaa elintarvikkeiden valvontaa, tiedonkeruuta sekä tiedonkeruun dokumentointia. Suunnitelman sisältö vaihtelee elintarvikehuoneistokohtaisesti, mutta aihealueellisesti sisältö pysyy vakiona elintarvikehuoneistosta riippumatta. Omaevalvontasuunnitelman tulee pitää sisällään toimintaohjeet:

- elintarvikkeiden vastaanotosta ja niiden jäljitettävyydestä
- varastointi ja kylmäsäilytys
- asiakaspalautteiden käsittelystä, sekä ruokamyrkytystapauksissa tiedotuksesta terveystarkastajalle
- omaevalvontajärjestelmän toimivuuden varmistamisen
- hygieniasuunnitelman sekä siivousohjelman
- hanatuotevalvonta
- menetelmät vaaratilanteiden valvomiseksi (lämpötilaseurannat, vastaanottolomakkeet)
- puhtaus- ja ruokanäytteiden ottoon
- korjaavat toimenpiteet sekä merkinnät korjatuista toimenpiteistä
- omaevalvontatoimenpiteet elintarvikelaadun takaamiseksi
- tallenteet omaevalvonnan toteutumisesta

(Mara oy 2011, 10; Syyrakki 2012, 6; Kaikkonen ym. 2011, 27; Taskinen 2008, 7.)

Omaevalvontasuunnitelmassa huomioidaan kaikki ruoansäilytykseen, valmistukseen sekä tarjoiluun liittyvät toimenpiteet. Toimenpiteisiin lukeutuvat myös siivoukseen liittyvät säädökset, jotka osaltaan vaikuttavat elintarvikkeiden laatuvaatimuksiin. Valmistettavien ruokalajien lisäksi omaevalvonnassa huomioidaan ravintolatoiminnan kokonaisluonne, pitäen sisällään muun muassa henkilöstösäädökset, astia- ja jätehuollon sekä tuotantotilan laitteet. (Kaikkonen ym. 2011, 27–28.)

5 RUOKATUOTANTO RUOKAPALVELUALALLA

Ruokapalveluala toimii olennaisena osana nyky-yhteiskunnan elämyskulttuuria. Ruokapalvelu terminä ei välttämättä yleisessä keskustelussa nouse puheeksi, mutta siihen viitataan keskustelun yhteydessä monin muin tavoin. Lampi, Pekkala sekä Laurila (2009) avaavat ruokapalvelutermiä tarkemmin. Ruokapalvelu terminä tarkoittaa yksinkertaisuudessaan kodin ulkopuolella asiakkaalle tarjottavaa ruokailua. Ruokapalvelutilanteeseen liittyy aina niin ruokatuote kuin ruoantarjoiluun liittyvä asiakaspalvelukokemus. Ruokapalveluala käsittää siis niin ravintola-, hotelli- kuin matkailualankin pääsääntöisesti. Ruokapalvelutilanteita kohtaamme ravintola- sekä ruokaympäristöjen lisäksi muun muassa junissa, laivoissa sekä lentokoneissa. (Lampi ym. 2009, 9.)

Ruokapalvelu on jaoteltavissa sekä näkyvään että näkymättömään osaan. Näkyvä osa tapahtuu itse ruokapalvelutilanteen yhteydessä ruoan tarjoamisen sekä asiakaspalvelun muodossa. Näkymätön osa taas käsittää kaiken tilanteeseen johtavan toiminnan, kuten ruokatuotteen suunnittelun, kehittämisen sekä toteutuksen, ruokapalvelutilanteiden seurannan sekä kokonaisvaltaisen kehittämistyön niin asiakaspalvelun, ruoan tarjoamisen sekä ruokatuotteen valmistamisen muodossa. Näkymätön osa johtaa ruokapalvelun näkyvään osaan sekä sen onnistumiseen. (Lampi ym. 2009, 9.)

Ruokapalvelualalla ruokatuotanto toimii olennaisena osana ruokapalvelutilannetta. Ruokatuotanto käsittää koko ruoanvalmistukseen liittyvän prosessin, kuten sen suunnittelun, toteutuksen sekä toteutuksen seurannan. Ruokatuotantoprosessi vaatii ajan lisäksi ammattikeittiöltä myös muita resursseja. Taskisen (2007) mukaan, ruokatuotantoprosessi on jaoteltavissa viiteen pääprosessiin, joiden seurauksena saadaan valmis ruokatuote tai valmiit tuotteet, riippuen siitä, onko kyseessä yksittäisen tuotteen kehittäminen vai esimerkiksi ruokalistasuunnittelu (Taskinen 2007, 19).

Ruokatuotantoprosessi jakaantuu viiteen pääprosessiin. Pääprosessit ovat jaoteltavissa ruokatuotannon kokonaissuunnitteluun, ruokatuotevalikoiman hallintaan, toteutuksen suunnitteluun, toteutukseen sekä toteutuksen seurantaan. Kokonaissuunnittelu on niin tavoitteiden asettamista, strategista prosessointia kuin kilpailukyvyyn edistämistä. Kokonaissuunnittelun alkuvaiheessa yrityksen tulee asettaa itselleen niin laadulliset kuin määrällisetkin tavoitteet toiminnalle. Tavoitteiden asettamista helpottaa kartoitus siitä, kenelle ruokatuotetta halutaan tarjota (kohderyhmä), kohderyhmälle ominaiset laatukriteerit (hinta-laatu - suhde) sekä haluttu tarjonta (salaatti, burger, kotiruoka, texmex). Kun

tarvittavat kartoitukset laadun ja määrän suhteen on tehty, voidaan keskittyä strategisten tekijöiden prosessointiin. (Taskinen 2007, 21.)

Strategisten tekijöiden prosessointiin kuuluu muun muassa kilpailukykytekijöiden kartoitus. Kilpailukyvyllä tarkoitetaan alalla toimijan ominaisuutta, jonka tarkoitus on auttaa toimijaa menestymään toimijoiden välisessä kilpailussa (Heikkinen 2001, 23). Kilpailukyky on sitä korkeampi, mitä enemmän toimija omaa potentiaalia kilpailuasetelmassa luomalla esimerkiksi uniikkeja, omalaatuisia ideoita tai tuomalla alalle jotain uutta ja erilaista. Taskinen (2007) painottaa strategisen prosessin yhteydessä myös mielikuvien merkitystä ja sitä, minkälaisen mielikuvan haluamme ruokatuotannollamme luoda asiakkaalle. Haluammeko luoda mielikuvan korkeaa hintaa vastaavasta laadusta (fine dining) vai pyrimmekö alhaisempaan hintatasoon ja sitä kautta tingimme laadusta täyttäen kuitenkin asiakkaiden luomat standardit. (Taskinen 2007, 21.)

Toinen ruokatuotantoprosessin pääprosesseista on ruokatuotevalikoiman hallintaprosessi. Prosessin tarkoituksena on hallita tuotevalikoimaa sekä tarvittaessa kehittää tai uudistaa tarjontaa. Mikäli valikoiman päivitykselle koetaan tarvetta, lähtee kehittämisprosessi ruokalista- tai ruokatuotesuunnittelusta. Suunnitteluprosessin aikana kartoitetaan niin haluttu tarjonta kuin tuotekehityksen vaatimat raaka-ainemuutokset. Muutoksen myötä on hyvä kartoittaa myös muutosten vaatimat resurssit. Ruokatuotantokehityksen edetessä siirrytään kehittämisvaiheesta kolmanteen prosessiin eli toteutuksen suunnitteluun. Suunnitteluprosessin aikana vaaditut resurssit nostetaan konkreettiselle tasolle ja muutosprosessille luodaan vankka pohja. Suunnitteluprosessiin kuuluu muun muassa tavaratoimittajien kilpailutus, jonka avulla resurssitekijät konkretisoituvat ja mielikuva muutosprosessista alkaa muodostua. (Taskinen 2007, 19, 24.)

Suunnitteluvaiheesta siirrytään loogisesti suunnitelman toteutukseen, prosessi 4, jossa suunnitellut raamit luodaan todeksi. Toteutusprosessin aikana nähdään, kuinka paperille suunnitellut asiat toimivat todellisuudessa. Toteutusprosessi saattaa joko vahvistaa yhdessä luotuja mielikuvia tai luo aidoissa tilanteissa ilmeneviä ongelmakohtia, jolloin tuotekehityksen on jatkuttava. Toteutusvaihetta seuraa viimeinen pääprosessi, eli toteutuksen seuranta, joka pitää sisällään muun muassa menekin seurausta, tuote- ja myyntiraportteja. Menekin seuranta sekä tuotekohtaiset myyntiraportit kertovat muutoksen myötä kehittyneet faktat, ollaanko kehityksen myötä lähdetty kulkemaan oikeaan suuntaan vai koemmeko tarvetta palata takaisin menneisyyteen. Toteutuksen seurannan myötä saadaan

lisää informaatiota asiakaskeskeisestä kysynnästä ja sen hetkisestä asiakastytyväisyydestä. (Taskinen 2007, 19.)

5.1 Ruokatuotteiden kehittäminen yleisesti ja trendien vaikutus osana kehittämistä

Kun ruokatuotteiden kehittämiseksi katsotaan ammattikeittiössä olevan tarve, tulee kehittämisprosessin aikana huomioida useita muutokseen liittyviä tekijöitä. Henkilökohtaisesti olen havainnut, että tarve tuotekehitykselle muodostuu yleisimmin silloin, kun tarjonta ei kohtaa kysyntää tai menekki ruokatuotteelle ei ole toivotun lainen ja halutaan nostaa menekkiä. Ruokatuotekehitykseen osallistuvat tekijät voivat olla joko ravintolan sisäisiin resursseihin liittyviä, mutta myös ajankohtaiset ruokakattajat saattavat näkyä vahvasti mukana muutosprosessin kulussa ja tuotetta muokataan tai tarjontaa laajennetaan paremmin kysyntää vastaavaksi.

Ravintola-alalla eletään niin tyyllisesti kuin tarjonnallisesti jatkuvassa muutoksessa. Useiden työkokemusvuosien aikana olen todennut sen, että kilpailu alalla on kovaa ja ruokakattajien sekä vaikuttavien erityisruokavalioiden myötä myös kysyntä on jatkuvassa kasvussa. Muutosprosessia suunniteltaessa toimijalla on mahdollisuus valita, eläkö hän kysynnän mukaisesti vai pitäytyykö nykyisessä asiakaskunnassaan näiden kysyntään vastaten. Mikäli liikeidea poikkeaa kilpailijoistaan erityisellä tavalla, voi toimija pohtia, haluaako hän pitäytyä alkuperäisessä ideassaan vai muokataanko vallitsevia trendejä omaan liikeideaan sopiviksi.

Kilpailun ollessa kovaa, on yrityksissä pyrittävä jatkuvaan kehitykseen sekä asiakaskunnan laajentamiseen, mikäli halutaan pysyä mukana kilpailussa. Viime vuosien aikana henkilökohtaisen työkokemukseni perusteella vallitsevien ruokakattajien vaikutus kysyntään on kasvanut valtavasti. Vallitsevina ruokakattajina ovat erityisesti olleet vegaaninen ruokavaliio sekä gluteenittomuus. Ruokavalioiden noudattaminen korostuu myös erityisistä ruoka-aineallergioista kärsimättömien elämäntyyliin.

Erityisruokavalioiden huomiointi ilmenee alalla niin laajentuneena tarjontana kuin jatkuvana tuotekehityksenä kysyntään vastaamiseksi. Tarjonta esimerkiksi vegaanituotteiden osalta omien kokemusten perusteella on ollut pinnalla vasta muutaman vuoden, mutta suosio on jatkanut kasvamistaan ja vegaanista tarjontaa on nykypäivänä mahdollista löytää lähes kaikkialta. Trendien myötä on avattu

myös ainoastaan erityisruokavalioita noudattavia kahviloita ja ravintoloita, jotka keskittyvät vain tietyn erityisruokavalion mukaiseen tarjontaan. Erityisruokavalioiden huomiointi tarjonnassa on usein havaittavissa joko ravintolan ruokalistassa erikseen tarjoiltavina esimerkiksi gluteenittomina vaihtoehtoina tai vaihtoehtoisesti merkinnällä: ”tuotteemme saatavilla myös gluteenittomina, kysy lisää henkilökunnalta”. Gluteenittomasta tarjonnasta viestii myös esimerkiksi Keliakialiiton lanseeraama ”Gluteenittoman palvelun”-merkki, joka liimataan sellaisten ravintoloiden ja kahviloiden ikkunaan, jotka ovat hyväksyttävästi läpäisseet keliakiatietoutta testaavan osaamistestin sekä täyttävät turvallisen gluteenittomuuden vaatimat edellytykset (Keliakialiitto 2016).

On kyse ruokalistasuunnittelusta tai yksittäisen ruokatuotteen kehittämisprosessista, prosessia ohjaava tekijä perustuu yrityksen liikeideaan. Liikeidea luodessa on määritelty niin ravintolan tyyli-suunta, kuin yrityksestä asiakkaalle muodostuva mielikuva ja tätä mielessä pitäen onkin tärkeää, että muutokset toteutetaan liikeidean punaista lankaa mielessä pitäen, jotta konsepti pysyy yhtenäisenä. Prosessiin vaikuttavia tekijöitä ovat yrityksen liikeidean lisäksi myös muut kohderavintolaan liittyvät tekijät, jotka vaikuttavat lopputulokseen. (Taskinen 2007, 26.)

Tuotekehityksessä tärkeää on ennen kaikkea se, että ruokatuotteisiin kohdistuva muutos tuottaa. Tuotekehitysprosessi tuottaa yritysmenestykseen vaikuttavan valuutan lisäksi myös ruokalajien kehityksen ja valmistuksen myötä myös yksityiskohtaista tarjoiluun ja ruoanvalmistukseen liittyviä tietoja ruokaohjeiden, reseptien sekä annoskorttien (annoskorteista lisää luvussa 5.3.1) muodossa. Tuloksellisuutta pohdittaessa on erityisen tärkeää, että muutosprosessin suunnittelu tehdään huolella (Lehtovaara & Hämäläinen 2007, 20; Taskinen. 2007, 33). Muutos ei tapahdu hetkessä, joten suunnittelu- vaiheessa ennakoitakykyä tarvitaan. Prosessin osanottajien tulee kaiken aikaa olla perillä vallitsevista sekä mahdollisesti myöhemmin Suomeen saapuvista ruokatrendeistä sekä muuttuvista elämäntyyleistä (vegaani). Ruokalistasuunnittelussa tulee myös ennakoida seuraavaksi vallitsevat vuodenaajat, jotta muutosprosessin aikaansaamat tuotteet ovat ajankohtaisia ja vuodenaikaan sopivia.

Tuloksellisuuteen vaikuttavat myös niin henkilöstön ammattitaito kuin elintarvikkeiden kustannustietoisuus. Halutut muutokset tulee voida toteuttaa sen hetkisen henkilöstön ammattitaitojen mukaisesti tai tarvittaessa henkilöstöä tulee voida kouluttaa ja kehittää haluttujen muutoksien vaatimalla tavalla. Kustannustietoisuus koskee niin työvoimakustannuksia, muutoksien myötä muuttuvia raaka-ainekustannuksia sekä niiden lopullista käyttöhintaa kuin muutoksen vaatimia laitekapasiteettien

käyttökustannuksiakin. Kustannuksiin tulee huomioida kaikki lopullisen tuotteen hintaan vaikuttavat tekijät. (Lehtovaara & Hämäläinen 2007, 20; Suominen & Jyväkorpi 2012, 10.)

Laitekapasiteetin lisäksi vaikuttaviin tekijöihin lukeutuvat myös muut ravintolatiloihin liittyvät huomiot. Mikäli haluttu muutos on mittasuhteiltaan laajempi, tulee ennen muutoksen toteutusta huomioida tarjolla olevat työtilat. Työtilojen tulee olla riittävän laajat muutoksen toteuttamiseksi. Tilat käsittelevät niin konkreettisen työskentelytilan, laitteille vaaditun työtilan kuin muun muassa kylmäsäilytys sekä kuivasäilytystilat. Riittäviä työskentelytiloja kartoittaessa tulee myös huomioida vuoro-kohtaiset henkilöstömäärät, jotta työskentelytilat ovat kaikille tasapuoliset sekä ergonomista toimintamallia noudattavat. (Lehtovaara & Hämäläinen 2007, 20; Suominen & Jyväkorpi 2012, 10.)

Henkilökuntamäärät tulee huomioida myös muutoksen myötä aiheutuneissa menekin nousuissa. Mikäli menekin toivotaan nousevan, tulee ottaa huomioon, että henkilökuntakapasiteetti on tasapainossa ruoanvalmistusmääriin sekä laatuun suhteutettuna. Henkilöstömäärän katsotaan olevan tarpeellinen silloin, kun ruoan ja palvelun laatu kohtaavat myös kiireisinä aikoina ja tuotteiden katsotaan olevan keskenään tasalaatuisia. Myös hinnan tulee vastata tarjotun tuotteen tai palvelun laatua. Väärin määritelty hinta-laatu - suhde vaikuttaa niin asiakaskokemukseen kuin huonon asiakaskokemuksen kautta yrityksestä muodostuvaan maineeseen ja mielikuvaan. (Lehtovaara & Hämäläinen 2007, 20–21; Suominen & Jyväkorpi 2012, 10.)

Haluttujen muutosten jälkeen jää jäljelle muutosten dokumentointi eli muuttuneen ruokalistan puhtaaksi kirjoitus. Ruokalistaa kirjoitettaessa tulee erityisesti kiinnittää huomio lopputulokseen asiakkaan näkökulmasta. Ruokalistassa ilmenevät kirjoitusvirheet tai kieliopillinen poikkeavuus saattavat aiheuttaa asiakkaalle epäluottamusta ravintolaa tai sen tarjontaa kohtaan, eikä näin ollen vakuuta lukijaansa. Ruokalistakielen tulee olla myös ymmärrettävää. Riippuen ravintolan luonteesta gastronomisen terminologian käyttöä ei katsota välttämättömäksi. Ruokalistakielessä on myös tärkeää, että listassa käytetty sanasto ja esimerkiksi tarkemmin kuvaillut kypsennysmenetelmät vastaavat lopullista ruokatuotetta. (Lehtovaara & Hämäläinen 2007, 21.)

5.2 Ruokalistasuunnittelu

Ravintola-alalla elintarvikehuoneiston ruokatuotekehitys voi paikasta riippuen olla joko jatkuvaa tai päätös ruokalistan uusimisesta tai päivittämisestä tehdään harkiten. Jatkuvalle ja harkitulle muutokselle yhteisenä tekijänä toimii kuitenkin suunnitteluprosessin tavoite. Ennen muutosprosessin varsinaista alkua on hyvä pohtia ruokalistan tämän hetkistä sisältöä ja sitä, onko tämän hetkinen tuotevalikoima ajantasainen ja onko lista tarjonnaltaan kiinnostava. Näiden kysymysten pohjalta voidaan alkaa analysoimaan, mitkä ruokalistatuotteista on kannattavaa säilyttää listalla sellaisenaan, mitkä ruokalistareseptiikoista kaipaavat pieniä muutoksia ja mistä tuotteista on syytä luopua kokonaan. (Taskinen 2007, 25, 33.) Tavoitteena kuitenkin aina muutosprosesseissa on luoda jotain uutta ja tuotettavaa. Valintojen tekoa helpottaa, kun kartoitetaan ensin, mitä ruokalistauudistuksella haetaan (kausiluontoisuus, monipuolisuus, tuoreus, helppous) ja lähdetään karsimaan vaihtoehtoja uuden ruokalistan luonteen pohjalta.

Ruokalistasuunnittelun alkuvaiheessa ruokalistateeman lisäksi tulee ottaa huomioon myös muut muutosprosessille olennaiset tekijät. Edellisessä luvussa käsiteltyjen tekijöiden (ravintolan tilat, henkilökunnan määrä, ruokalistan kieliasu, hinta ja tuloksellisuus) lisäksi ennen varsinaista kehittämistyötä tulee hankkia tietoja myös muista erinäisistä tekijöistä. Tietoa tulee hankkia muun muassa raaka-aineista (mitä raaka-aineita on käytettävissä, saadaanko uuden ruokalistan vaatimat raaka-aineet nykyisten tavarantoimittajien kautta, puoltavatko raaka-ainetiedot ruokalistan ideologiaa), tarjolla olevasta ammattitaidosta ja kokemuksesta (mitä näistä tiedoista voidaan mahdollisesti hyödyntää uudistuneessa ruokalistassa ja ruokatuotteiden valmistuksessa) sekä valmiisiin ruokatuotteisiin vaikuttavista tekijöistä (ravitsemussuositukset, erityisruokavalioiden huomiointi, lainalaisuudet). (Taskinen 2007, 25–26; Suominen & Jyväkorpi 2012, 10.)

Kun ruokalistamuutoksen vaatimat tiedot on hankittu, voidaan hyödyntää jo olemassa olevia tietoja. Liikeidea ohjaa konseptin mukaista ajattelumallia, mutta muutosprosessia luodessa tulee huomioida liikeidean lisäksi myös asiakkailta sekä henkilöstöltä tulleet toiveet tarjonnan suhteen. Taskisen (2007) mukaan huomioita tulee tehdä monelta osa-alueelta. Tuotekohtaisesti tulee huomioida muutoksen vaatimien raaka-aineiden hinta, raaka-aineiden jalostusaste, raaka-aineiden todellinen käyttöhintaa, raaka-aineista tuotetun ruokatuotteen myyntihinta (ruokatuotteen kustannusrakenne), myyntihinnan peilaaminen muiden ruokatuotteiden muodostamaan kokonaisuuteen sekä tuotteen hinta-laa-

dullinen suhde. Tuotekehitykseen vaikuttaa myös lainalaiset sekä ulkonäölliset tekijät. Lainalaisuuden näkökulmasta ruokalistan tulee koostua eri tavoilla sekä eri raaka-aineista valmistettuja ruokia, sen on oltava tarjonnaltaan monipuolinen sekä sisällöltään vaihteleva. Tavallisin vuosittainen määrä ruokalistojen vaihtamiselle liikkuu 1 - 4 kerran välillä vuodessa. (Taskinen 2007, 26–27, 33.)

Ruoan menekkiin vaikuttaa väistämättä maistuvuuden ja hinnan lisäksi myös annoksen ulkonäölliset seikat. Annoksen esillepanoon panostaminen on muutosprosessin aikana ehdottomasti kannattavaa. Ravitsemussuositusten lisäksi onnistuneen annoksen luomiseksi annoksen miellyvyyteen vaikuttavat erilaiset tekstuuriset yksityiskohdat, värit sekä kaunis esillepano. Esillepanon tärkeyttä painottaa myös Taskinen (2007). Ruokahalua herättävä, ulkonäöllisesti hyvännäköinen sekä viimeistelty kokonaisuus luo asiakkaalle mielikuvan yrityksen ammattimaisuudesta. Positiivisten asiakaspalautteiden ja maineen saavuttamiseksi tärkeintä on lunastaa luvattu asiakaslupaus ja huolellisesti suunniteltu sekä toteutettu ruokatuote on ensimmäinen askel asiakaslupauksen ylläpitämiseksi. (Taskinen 2007 27.)

Tuotannon ruokalistan luonti on myös olennainen osa ruokasuunnitteluprosessia. Tuotannon ruokalista on asiakkaiden ruokalistaa tarkempi kokonaisuus. Tuotannon ruokalistan tehtävänä on ohjeistaa työntekijää keittiötyössä annosten koonnin yhteydessä. Ruokalistan tarkoitus on taata ruoantuotannon tasalaatuisuus sekä varmistaa tarjonnan toistettavuus, tekijästä riippumatta. Tuotannon ruokalistan on sisällöllisesti vapaasti ammattikeittiön itsensä päätettävissä, mutta toki mitä informatiivisempi ruokalista yrityksen on tarjota työntekijälle, sitä varmemmin voidaan varmistaa tasalaatuinen toisinto. Tuotannon ruokalista voi pitää sisällään annos- ja valmistusmääriin, raaka-ainelaatuun tai tuotemerkkiin liittyviä tietoja. Tietoja voidaan listata myös yrityksen laatukriteereihin, tuotteiden korvattavuuteen sekä ravitsemussuosituksiin viitaten. (Taskinen 2007, 25.)

Kuten jo luvussa 5.1 käsiteltiin, ruokalistaa puhtaaksikirjoitettaessa tulee huomioida kieliopillinen sekä kirjoitusasullinen muoto. Ruokalistan sisältöä suunniteltaessa, tulee samalla pohtia, kuinka paljon informaatiota ruokalistaan halutaan asiakkaille sisällyttää. Mitä tietoja ruokalista sisältää ruokatuotteista ja miten ne ruokalistoilla esitetään.

Ruokalista tarjoaa tyypillisesti asiakkaille tiedot tarjolla olevista ruokatuotteista, ruokatuotteiden nimet, niiden hinnat, annoksen osat sekä soveltuvuudet erityisruokavalioihin. Ruokatuotteiden kiinnostavuutta lisätäksemme annoksessa käytettyjä valmistustapoja voidaan lisätä kuvaamaan tarjottavaa

tuotetta yksityiskohtaisemmin (paahdettu, haudutettu, ”sous vide”). Annoksessa käytettyjen raaka-aineiden listaaminen yleiseen ruokalistaan ei ole välttämätöntä, mutta mikäli asiakas tarvitsee annos-sisällöstä tarkempaa tietoa, ammattikeittiön tulee voida selvittää annoksen ravitsemus- sekä koostu-mustiedot asiakkaan pyynnön mukaisesti. (Taskinen 2007, 35–36.)

Vuosikausien saatossa lisääntyneet allergiat ja yliherkkyydet sekä erityisruokavalioita suosivat elä-mäntyylit ovat ammattikeittiöiden osalta johtaneet siihen, että informaatiota tulee olla entistä enem-män tarjolla sekä helposti saatavilla. Asiakkaan allergiat ja yliherkkyydet huomioiden, ruoanvalmis-tuksessa käytettyjen raaka-aineiden koostumustiedot tulee olla ammattikeittiöissä selvitettävissä jopa yksittäisen ainesosan tasolle. Raaka-aineiden koostumustiedot voidaan ammattikeittiöstä riippuen si-joittaa mahdollisesti tuotannollisen ruokalistan yhteyteen tai erilliseen raaka-aineluetteloon, tärkeintä on, että tiedot ruokatuotteiden tarkemmista sisällöistä ja annosvalmistuksen yksityiskohdista ovat hel-posti työntekijän saatavilla. (Taskinen 2007, 35–36.)

Viimeistely ruokalista toimii myös osana yrityksen markkinointia. Ruokalista voidaan manuaalisen olemuksensa lisäksi luoda virtuaaliseen muotoon ja jakaa sosiaalisen median eri kanavilla ja luoda tätä kautta yritykselle myös tunnettavuutta. Markkinointisuunnitelmassa voidaan määritellä, kuinka usein ja minkä kanavien kautta ruokalista julkaistaan, julkaisutiheys riippuu tietysti siitä, onko ruo-kalista kiinteä vai esimerkiksi kiertävä lounaslista. Ruokalistaa julkaistaessa tulee myös huomioida, mitä kohderyhmää markkinoinnilla halutaan tavoitella. Kohderyhmäkeskeiset piirteet vaikuttavat usein myös markkinointikanavan valintaan. (Taskinen 2007, 35–36.)

5.3 Tuotehinnoittelu

Tuotehinnoittelua suunniteltaessa tulee huomioida monta hintaan vaikuttavaa tekijää. Hintaan vai-kuttavia tekijöitä on käsitelty sekä koulutusohjelman että henkilökohtaisen työkokemuksen kautta. Sen lisäksi, että hinta kertoo tuotteen laadusta sekä asiakkaalle tuotteen arvon, toimii se myös kilpai-luetuna muihin saman toimialan yrityksiin verrattuna. Omasta mielestäni hinta-laatu-suhteeltaan pa-remmin asiakkaan etua ajava yritys on kahden vaihtoehdon välillä usein asiakkaan osalta varmempi valinta. Tuotteiden hinta ei kuitenkaan saa olla liian alhainen tuotteen valmistuskustannuksiin näh-den, jotta yritys pyörii kannattavana.

Ennen ruokatuotteiden varsinaista hinnoittelua, tulee tarkastella ruokatuotteiden kustannusrakennetta. Kustannusrakennetta laskiessa kiinnitetään huomiota niin valmiin ruokatuotteen todelliseen käyttöpainoon, tuotteen raaka-ainekustannuksiin, valmiin tuotteen valmistushävikkiin sekä raaka-ainneiden käyttöhintoihin sekä valmistukseen kuluvat työvoimakustannukset. Ruokatuotteiden kustannusrakennetta on koulutusohjelman kursseilla kartoitettu muun muassa annoskorttien avulla. Nämä kaikki edellä mainitut tekijät määrittelevät lopuksi tuotteen lopullisen myyntihinnan sekä myyntikatteen.

Tuotteen hintaan vaikuttavat myös itse tuotevalmistuskustannusten ulkopuoliset tekijät. Omaan kokemukseen pohjautuen, yrityksen kiinteät kustannukset, yrityksen muu hintataso sekä brändi vaikuttavat hintaan myös joko korottavasti tai laskevasti. Tuotehinnoittelua toteutettaessa apuvälineinä myyntihinnoittelun yhteydessä voidaan käyttää joko käyttötarkoitukseen erikseen luotua tuotehinnoitteluohjelmistoa tai manuaalisesti toimivaa annoskorttimenetelmää.

Kustannusrakenteen selvittämistä helpottaa annoskorttien luominen jokaisesta myytävästä ruokatuotteesta. Annoskorttiin merkitään ruokatuotteen raaka-aineet, niiden kilohinnat, käyttöpainot, mahdolliset painohävikit, mausteiden prosentuaalinen määrä, annoskoko, tuotteen kilohinta sekä tuotteen valmistuskustannukset. Myyntikate saadaan laskettua jakamalla ruokatuotteen valmistushinta ruokatuotteen myyntihinnalla ja vähentämällä saatu prosenttimäärä täydestä 100%:sta. Myyntikate voidaan määrittää myös euroina vähentämällä raaka-ainekustannukset myyntihinnasta. Lampi, Laurila ja Pekkala (2009) kuvailevat annoskortteja ravintoloiden vakioruokaohjeina, jotka toimivat ruokalista- sekä ateriasuunnittelun apuvälineinä yrityksen keittiöhenkilökunnalle (Lampi ym. 2009, 24).

6 KEHITTÄMISTYÖ – PELLA’S CAFE

Opinnäytetöissä usein käytetyn tutkimuksen sijasta päädyin keskittämään huomion keittiötoiminnan kehittämiseen. Kehittämistyön pääkohtia on yhdessä pohdittu omistajan kanssa ja kartoitettu mahdollisia ongelmakohtia, joihin kehittämistyö tulee keskittää. Kehittämiskeskustelun lopputulemana päädyimme siihen, että opinnäytetyön tavoite keskittyy perehdytyskansion luomisen, omavalvontasuunnitelman päivittämisen sekä ruokalistasuunnittelun ympärille. Kehittämisen osa-alueet ovat nousseet ilmi myös vakituisten työntekijöiden kanssa käytyjen palaverien yhteydessä, jossa näiden kehittämis-kohteiden tarve on otettu erityisesti puheeksi. Opinnäytetyön tarkoituksena on luoda mahdollisimman kattavasti konkreettisesti suoritumisessa käytettävää materiaalia aihealueiden osalta.

6.1 Perehdytyskansion luominen

Perehdytyskansion (liite 1) luontiprosessissa keskitytään ainoastaan keittiötoiminnan perehdytykseen, jotta voidaan luoda mahdollisimman yksityiskohtainen, mutta laaja kokonaisuus. Perehdytyskansion luominen on yritykselle aiheena hyvinkin ajankohtainen, sillä konkreettista perehdytykseen tarkoitettua materiaalia ei yrityksessä ole tarjolla. Tämä aiheuttaa työntekijöiden keskuudessa epäietoutta ja epävarmuutta siitä, mitä suullisesti käytävän perehdytyksen yhteydessä tulisi muistaa mainita, eikä perehdytyksen päätyttyä ole tarjolla konkreettista materiaalia muistin virkistämiseksi.

Perehdytyskansion tarkoituksena on toimia apuvälineenä niin perehdyttäjälle kuin perehdytettävällekin, sekä taata työn tasainen laatu ja luoda yhteiset pelisäännöt työtehtävien suorittamiselle. Perehdytyskansion suunniteltu luovutettavaksi uudelle työntekijälle väliaikaisesti muutamaa päivää ennen virallista työvuoroa, jotta työntekijä voi tutustua tuleviin työtehtäviin rauhassa omalla ajallaan. Perehdytyskansion omatoiminen perehtyminen toimii siis samalla osana perehdytysohjelman suorittamista. Lopullinen perehdytysohjelma on tarkoitus käydä läpi perehdyttäjän kanssa osa-alue kerrallaan, jotta informaation määrä pysyy helposti sisäistettävänä ja nopeasti opittavana. Perehdytyskansion palautetaan työpaikalle ensimmäisenä virallisena työpäivänä, jotta perehdytyskansion olevia ohjeistuksia voidaan hyödyntää myös virallisen perehdytyksen yhteydessä sekä sen päätyttyä.

Perehdytyskansion luontiprosessin apuna on käytetty opinnäytetyössä käytettyä teorialietoa perehdytysprosessista sekä perehdytysmateriaalien sisällöistä. Kuten Eräsalo kirjassaan ”Henkilöstöjohtaminen hotelli- ja ravintola-alalla” sekä Kangas ”Perehdyttäminen palvelualoilla”-perehdytysoppaassaan muistuttavat, ei perehdytys ole aina olennainen ainoastaan uusille työntekijöille. Perehdytyksen tarve korostuu työntekijästä huolimatta aina silloin, kun jokin työtehtävä koetaan itselle uudeksi. Tätä mielessä pitäen perehdytyskansion luontiprosessin aikana on huomioitu uusien työntekijöiden lisäksi myös nykyiset työntekijät, jotka eivät pääsääntöisesti toimi yrityksen keittiössä. Tuuraavissa työtehtävissä perehdytyskansion sisältämien tietojen tarkoitus on muistuttaa vuororakenteista sekä työtehtävistä myös nykyisiä työntekijöitä.

Liitteeseen 1 liitetyn perehdytyskansion tarkoituksena on toimia yhtäaikaaisesti yrityksessä niin yleis- kuin yksilöperehdytyksenäkin. Eräsalon (2008) teoksen teoreettiseen perehdytysrakenteeseen viitaten yleisperehdytyksessä keskitytään yritystä koskeviin tietoihin ja yksilöperehdytyksessä taas työntekijän osalta suorittavaan työhön. Perehdytyskansion pitää sisällään tietoa niin itse yrityksestä, yrityksen arvoista ja tavoitteista (asiakaslupaus, motto, yhdessä sovitut arvot) kuin työtehtävistäkin. Yrityksen arvot ja tavoitteet käydään läpi jo rekrytointivaiheessa työnhakijan kanssa, mutta arvot ja tavoitteet on hyvä kerrata myös työn aloittamisen yhteydessä.

Kansion koontivaiheessa on huomioitu myös muut perehdytyksen osa-alueet (Eräsalo 2008, Lampi 2009), kuten työsuhteen solmimiseen, työnopastukseen sekä perehdytyksen seurantaan liittyviä asioita. Perehdytyskansion pitää sisällään tietoa yrityksen toimintatavoista työvuorolistojen, työaikojen sekä palkkauksen suhteen, kuten palkanmaksupäivät, palkan määrä ja sen määräytyminen. Tietoja on tarjolla myös työntekijän etuuksia silmällä pitäen. Kansiossa on kerrottu tarjolla olevasta työterveyspalvelusta, toimintaohjeista sairastapausten varalle sekä henkilökuntaetuksista, kuten ilmaisesta ruokailusta sekä tasavertaisesta tippipolitiikasta.

Eräsalo (2008) sekä Lampi (2009) korostavat myös työnopastuksen tärkeyttä perehdytyksessä. Työnopastus tapahtuu usein työtä suoritettaessa erinäisten laitteiden käyttöohjeiden sekä raaka-aineiden käsittelyohjeiden muodossa. Työnopastuksesta ei ole erikseen laadittu paperista suunnitelmapohjaa, sillä työnopastus on tarkoitus käydä läpi perehdytettävän kanssa työn ohessa. Kaikki laitteet sekä keittiötarvikkeet sekä niiden oikeaoppinen käyttö opetetaan myös työnteon ohessa, jotta taataan työturvallisuutta edistävät työskentelytavat. Perehdytysoppaassa on myös korostettu erityisesti ergono-

misen työskentelyn tärkeyttä, joita painotettiin myös Kankaan (2004) oppaissa ”Perehdyttäminen palvelualueilla” sekä ”Työnopastus ja työpaikkaan perehdyttäminen”. Ergonomian noudattaminen tynteossa ovat työnopastuksessa tärkeimpiä osa-alueita, sillä nosto- sekä työskentelytavat aiheuttavat väärin toteutettaessa muun muassa työtapaturmia sekä sairaslomia.

Kangas (2004) korostaa oppaassaan myös perehdytysmateriaalien tärkeyttä. Perehdytysmateriaalien tarkoituksena on toimia perehdytettävän henkisenä tukena perehdytysprosessin aikana ja sen jälkeen. Materiaalien tulee olla helposti työntekijän saatavilla ja siksi onkin tärkeää, että materiaaleina hyödynnettäisi mahdollisimman paljon jo olemassa olevia esitteitä, listoja ja ohjeita, kuten ruokalistoja, tilauslistoja, reseptiikkaa sekä yritysesitteitä. Yrityksessä hyödynnettävää perehdytysmateriaalia on tarjolla laajalti, mutta materiaalien sijainti ympäri yritystä on vaikeuttanut materiaalien hyötykäyttöä.

Perehdytysmateriaalien tulisi olla helposti saatavilla sekä niille erikseen määrättyllä paikalla, jotta tarvittava tieto voidaan löytää nopeasti. Perehdytyskansion luomisen lisäksi halusin koota kattavan tietopaketin keittiössä työskentelevälle työntekijälle, josta mieltä askarruttavat tiedot olisi helposti ja nopeasti löydettävissä. Yrityksen keittiössä on pöytämallin muovitaskuteline, johon on ennen kehitysprojektia koottu keittiötoimintaan liittyviä taulukoita ja ohjeistuksia. Ongelmaksi kuitenkin muodostui materiaalien ajantasattomuus sekä eri aihealueita käsittelevien materiaalien epäjärjestys, joten telinesisältöä ei olla voitu hyödyntää perehdytyksessä täydellä kapasiteetilla.

Perehdytysprosessin tueksi tulisi telineen pitää sisällään perehdytykselle ja keittiötyölle ominaisia tietoja epävarmuuden ja -tietoisuuden minimoimiseksi. Tarkoituksena oli järjestää telineen sisältö aihealueittain keittiötyön helpottamiseksi sekä koota kaikki keittiötyölle ominainen informaatio samojen kansien sisälle. Osa telineessä käytettävä materiaali oli jo olemassa, mutta ajantasaisuuden takaamiseksi sekä monipuolisen tiedonannon varmistamiseksi täysin uuden materiaalin luominen muodostui olennaiseksi osaksi telineen uudistusta. Kokosin telineeseen kaikki perehdytyksen kannalta oleelliset tiedot ja ohjeistukset.

Teline pitää sisällään perehdytyskansion luomisprosessin ohessa kehitetyt leipien täyttöohjeet (liite 2), vetolaatikostokartan (liite 3), taulukon säilyvyyspäivämääristä (liite 4) sekä ruokalistauudistuksen myötä uudelleen kootut á la carte-listan ruokareseptiikat (liite 5), lämpötilamittauslomakkeet (liite 6), tilauslistat (liite 7), brunssin valmistelulistat (liite 8), siivouslistan (löytyy liitteestä 9) sekä vuorokoh- taiset työtehtävät (liite 10) ja päiväkohtaiset vitriinutuotteiden valmistusmäärät (liite 11). Telineestä

on löydettävissä myös jo valmiina olleet materiaalit, kuten ruokalista, brunssimenu sekä aamiaismenu. Valmiina olleita materiaaleja ei ole liitetty kehittämistyön liitteisiin, sillä materiaalit eivät ole opinnäytetyön luojaan omaa tuotantoa. Kuten Lampi (2009) ja Kangas (2004) teoksissaan painottavat, mitä enemmän tietoa on tarjolla, sitä positiivisemmin perehdyttävä suhtautuu uuteen työpaikkaansa ja sitä varmemmin hän kokee työnsä mielluisaksi, joka taas vaikuttaa muun muassa psyykkiseen kuormitukseen vähentävästi. Jatkossa yhdestä paikasta työntekijän on mahdollista löytää kaikki tarvitsemansa tieto yksin keittiövuorossa työskennellessään, joka luo työntekijälle turvallisen sekä itsevarman tunteen.

6.2 Omavalvontasuunnitelman päivittäminen

Omavalvontasuunnitelman tarkoituksena on toimia yrityksen ohjenuorana oikeaoppisiin sekä elintarvikehygieniaturvallisiin työskentelytapoihin. Omavalvontaa harjoitetaan ammattikeittiössä jatkuvasti sekä usein myös alitajuntaisesti, mutta erikseen laadittu omavalvontasuunnitelma toimii ohjeistuksena myös niille työntekijöille, jotka eivät vastaa yrityksen ruoanlaitosta. Omavalvontasuunnitelma koskee yrityksen kaikkia työntekijöitä, sillä usein ruoanvalmistuksen lisäksi elintarviketuotantoprosessiin kuuluu myös ruoan myynti sekä tarjoilu, jotka tulee toteuttaa myös oikeaoppisesti hygieniaturvallisesti. Hygieniaturvallisesti toimittaessa vältytään elintarvikekontaminaatioilta sekä fysikaalisilta, kemiallisilta sekä biologisilta muutoksilta, jotka voivat pahimmillaan aiheuttaa syöjälleen pahan allergisen reaktion tai ruokamyrkytyksen.

Pella's cafella oli jo entuudestaan erikseen laadittu omavalvontasuunnitelma. Ongelma omavalvontasuunnitelmassa oli kuitenkin se, ettei suunnitelma ollut enää nykyistä toimintaa vastaava tai ajantasainen. Ennen omavalvontasuunnitelman päivittämistä, tuli kartoittaa omavalvontasuunnitelmassa huomioitavat asiat. Teoriaosuudessa on erikseen lueteltu omavalvonnan osa-alueet, (Mara 2011, Syyrakki 2012, Kaikkonen ym. 2011 & Taskinen 2007) joiden on tarkoitus löytyä myös yrityksen päivitetystä omavalvontasuunnitelmasta.

Päivitetystä omavalvontasuunnitelmassa (liite 9) käsitellään muun muassa yrityksen toimintaan, elintarviketurvallisuuteen, hygieniaan sekä asiakasvalitukseen liittyviä aihealueita, jotka muodostavat kattavan ja elintarviketurvallisen suunnitelmakokonaisuuden. Matkailu- ja ravintolapalvelut MARA Oy:n omavalvontakansiossa ”Omavalvonta ravintolassa – elintarvikkeet” (2011) sekä Kaikkosen ja

muiden kirjailijoiden kokoamassa teoksessa ”Kokkiprokkis” (2007) käsiteltyjä aiheita, kuten hygieniaa, ruoka-aineallergioita, henkilökohtaista hygieniaa sekä elintarvikekontaminaatioita sekä niiden ennaltaehkäisyä on käsitelty myös päivitetyssä omavalvontasuunnitelmassa. Omavalvontasuunnitelmassa on korostettu myös Kaikkosenkin teoksessa (2007) mainitsemaa Fifo-järjestelmää (*first in, first out*) ja sen tärkeyttä elintarvikkeiden kiertojärjestelmää luodessa.

Omavalvontasuunnitelmassa on käsitelty myös ruoantarjoilu- sekä säilytyslämpötiloja sekä kuten Maran omavalvontakansiossakin (2011) käsitelty elintarvikelämpötiloissa esiintyvien poikkeuslämpötilanteiden toimintaohjeet. Väärissä lämpötiloissa säilytettäessä tai tarjoiltaessa on ruokamyrkytysriski aina suuri, sillä elintarvike saattaa joutua joko fysikaalisten tai biologisten riskien alaiseksi. Ruokamyrkytystilanteita varten omavalvontasuunnitelmasta löytyy myös toimintaohjeet ruokamyrkytystilanteisiin. Ruokamyrkytystilanteissa on ohjattu toimimaan Maran omavalvontakansion sekä Sprengerin ”Elintarvikehygienian käsikirjan mukaisesti ottamalla yhteyttä suoraan terveystarkastajaan sekä säilömään mahdollisesti pilaantunutta elintarviketta myöhempää tutkintaa varten.

Lämpötilapoikkeamia sekä muita elintarviketurvallisuutta vaarantavia tekijöitä on kartoitettu omavalvontasuunnitelmaan erikseen luodussa HACCP-järjestelmässä, joka löytyy omavalvontasuunnitelman liitteistä. HACCP-järjestelmästä on teoriassa kerrottu tarkemmin Maunun (2005) sekä Kaikkosen ym. (2011) teoksia sekä Eviran (2016) verkkosivuja hyödyntäen. HACCP-järjestelmän tarkoituksena on kartoittaa kaikki kohdeyrityksen mahdolliset elintarvikeriskit tuotannon jokaisesta vaiheesta. Taulukosta työntekijän on mahdollista tarkistaa, kuinka toimia normaalista poikkeavissa, elintarviketurvallisuuden vaarantavissa tilanteissa. Taulukossa on huomioitu niin lämpötilamuutokset, tavaran vastaanotto sekä varastointi, esikäsitely, ulkotarjoilu, erityisruokavaliot, siivous, jätehuolto, tuholaistorjunta sekä henkilökunnan hygieniaan liittyvät riskitilanteet, tilanteista aiheutuvat vaarat, vaarojen ehkäisykeinot, hallintapisteet (CCP), miten tilanteita seurataan, kuinka usein, miten tilanteet kirjataan sekä toimintaohjeet virheiden korjaamiseksi.

Oleellinen osa omavalvontasuunnitelman oikeaoppista toteutumista on omavalvonnan dokumentointi. Omavalvonnan toteutumisen seuraamiseksi omavalvontasuunnitelmaan on myös luotu erikseen lämpötilaseurantalomakkeet sekä vastaanottotarkastuslomake, joihin merkitään viikoittain omavalvontasuunnitelman mukaiset lämpötilat sekä tarvittaessa kirjataan ylös myös korjaavat toimenpiteet. Omavalvontasuunnitelmassa on myös käsitelty yritystilojen siivousta. Siivouksen helpotta-

miseksi on omavalvontasuunnitelmaan luotu myös erillinen siivoussuunnitelma. Siivoussuunnitelmasta selviää puhdistettavat pinnat sekä laitteet, niiden puhdistustiheys, puhdistuksessa käytettävät siivousvälineet sekä pesuaine. Toteutuneille siivoustehtäville on myös luotu siivouslomake, johon kirjataan ylös tehdyt siivoustehtävät, jotta myös siivousta voidaan seurata.

6.3 Ruokalistasuunnittelu

Pella's cafen alkuperäinen ruokalista on suunniteltu vuoden 2015 alussa ja tuotteisiin on samana vuonna lisätty salaattivalikoimaa täydentämään myös uuniperuna-annokset. Listatuotteiden menekki on ollut kohtalaista, mutta päivä- ja viikkokohtaiset lista-annosten myyntimäärät jättävät toivomisen varaa. Kuten ruokalistasuunnittelun teoriaosuudessa kerrottiinkin Taskista (2007), Lampea (2009) sekä Heikkistä (2001) lainaten, ruokatuotteen kehitys koostuu viidestä pääprosessista. Ennen ruokalistan uudistamista pidimme omistajan kanssa palaverin, jossa käytiin läpi muun muassa ruokalistatuotteiden menekkiä sekä toivottuja muutoksia. Pääprosessien ensimmäinen vaihe on kokonaissuunnitelma (Taskinen 2007, Heikkinen 2001, Lampi 2009). Kokonaissuunnitelma laadittiin palaverin yhteydessä.

Palaverissa tarkoin määriteltyjä määrällisiä tavoitteita ei luotu, mutta tavoitteiksi ruokatuotteiden osalta muodostui ruokamenekin nousu. Laadullista tavoitetta suunniteltaessa päädyimme pysymään muitakin tuotteitamme kuvaavaan mottoomme: ”Aina tuoretta. Aina parasta.”. Kokonaissuunnitelman laadintaan kuuluu myös kilpailukykyjen kartoitus, Lehtovaara ja Hämäläinen ammattilaisoppaassaan ”Ravintolakokista mestariksi” (2007) kehottivat kilpailukykytekijöitä kartoittaessa hyödyntämään yritykselle jo valmiiksi luotua liikeideaa. Tuoreus ja laatu sekä itsetehdyt tuotteet ovat alusta asti toimineet yrityksen kilpailuetuina, eikä eduista poiketa uudistuksenkaan myötä.

Ennen ruokalistasuunnittelun varsinaista aloitusta kartoitimme jo tarjolla olevien tuotteiden menekkiä sekä tuotteiden kausiluontoisuutta. Jokainen listatuote huomioitiin erikseen ja menekin sekä kysynnän mukaisesti teimme päätökset listalta poistuvista sekä listalle jätettävistä ruokatuotteista, osaa ruokatuotteista päädyimme myös hieman muokkaamaan alkuperäisestä. Listauudistuksen tavoitteena oli luoda monipuolinen sekä kattava kokonaisuus, josta jokainen asiakas voisi löytää mieleisensä. Tavoitteenamme oli myös luoda uudet listaruokat mahdollisimman pitkälle jo olemassa olevien raaka-

aineiden pohjalta, jotta tuotevalikoima pysyy hallittavissa ja tuotteiden kierto tasaisena. Laitekapasiteetti sekä ruoantuotantotilat ovat yrityksessä rajalliset, joten tuotekehitys tapahtui jo olemassa olevien laitteiden pohjalta, jotta uudistukset eivät vaikuta laiteresursseihin. Koska kokemusta salaattien valmistuksesta sekä uuniperuna-annosten kokoamisesta on ehditty harjoittaa jo alkuperäisen listan aikana, pyrittiin uudet lista-annokset luomaan yksinkertaisiksi, mutta maukkaiksi. Ruokatuotteiden toivottu myyntikateprosentti nostettiin noin 70%:in, jonka seurauksena ruokatuotteiden myyntihintaa päätettiin nostaa annoskohtaisesti 0 – 0,40€. Kaikkien näiden tekijöiden kartoitus, kuten teoriaosuudessaakin kerrottiin (Taskinen 2007, Heikkinen 2001, Lampi 2009), kuuluvat osaksi toista pääprosessia eli ruokatuotevalikoiman hallintaa.

Kolmas pääprosessi tuotekehityksessä on toteutuksen suunnittelu. Kun kartoitus käytettävissä olevista raaka-aineista oli tehty, oli aika alkaa luoda uusia ruokatuotteita. Omistajan kanssa oli yhdessä sovittu, minkälaisia tuotteita uuden listan tulee pitää sisällään (yksi lämmin salaatti, yksi katkarapu-salaatti, vegaanin salaatti ja niin edelleen). Ruokalistasuunnittelussa tuli huomioida myös yrityksen toiseksi suurin kilpailuetu eli luontainen gluteenittomuus. Alkuperäinen ruokalista piti sisällään tuotteita, jotka kaikki olivat luontaisesti gluteenittomia ja sitä noudattaen tuli myös luoda tämä erityisruokavalio huomioiden uudet tuotteet. Raaka-aineita toisiinsa yhdistämällä loin ruokalistaluonnoksen, johon oli merkattu niin kehitetyn tuotteen nimi sekä annokseen tulevat raaka-aineet. Ruokatuotekokonaisuudet luotiin mielessä pitäen sanat ”tuoreus” ja ”raikkaus”. Ruokalistasuunnittelussa tulee myös huomioida tuotteiden jalostusaste (Lehtovaara & Hämäläinen 2007), mutta koska asiakaspauksemme liittyy tuoreuteen, ei tuotteiden jalostusastetta ollut syytä kartoittaa tarkemmin. Olennaista ruokatuotteiden kehityksessä oli myös tuotteiden ajattomuus.

Kun tuotekokonaisuudet oli hyväksytetty omistajalla, oli aika kartoittaa tuotteiden tuloksellisuus. Kuten Lehtovaara ja Hämäläinen (2007) sekä Suominen ja Jyväkorpi (2012) teoksissaan kertoivat, tuloksellisuutta voidaan tarkastella tuotteen kustannusrakenteen huomioiden. Tuotteiden kustannusrakenteessa huomioidaan niin raaka-ainekustannukset, työvoimakustannukset sekä raaka-aineiden lopullinen käyttöhinta. Tuotteiden hinta oli jo etukäteen yhdessä sovittu ja tuotekokonaisuuksien varmistuminen loi mahdollisuuden myös tuotteen myyntikatteen laskentaan. Laadin ruokatuotteista annoskortit, josta on nähtävissä tuotteessa käytettävät raaka-aineet, niiden kilohinnat, käyttöpainot, painohävikit sekä lopullinen käyttöhinta, tuotteen myyntihinta, myyntituotto niin euroina kuin prosent-

teinakin. Annoskorttien perusteella koottu myyntikatetaulukko sekä esimerkki ruoka-annoksen annoskortista liitteestä 13. Tuotteiden kustannusrakennetta laskettaessa myyntikatteet pääosin saavuttivat aluksi sovitun 70% myyntikateprosentin (liite 13).

Kun tuotteiden tuotto oli laskettu ja lopulliset tuotekohtaiset raaka-ainemäärät oli päätetty, oli aika keskittyä esillepanoon. Teoriaosuudessakin esillepanon tärkeyttä on painotettu Taskisen (2007) teokseen perustuen, esillepano on yksi tärkeimmistä ruokatuotteen ominaisuuksista. Houkutteleva, runsaan näköinen annos miellyttää silmää sekä tarjoaa asiakkaalle vastinetta rahoille. Esillepanoa suunniteltaessa pyrimme esteettisesti kauniiseen, runsaan näköiseen annokseen, joka puolestaan ulkonäöllään myös lunastaa luvatus asiakaslupauksemme tuoreudesta ja parhaudesta.

Suunnitteluvaiheessa arvioimme myös tuotteiden menekkiä ja sitä kautta raaka-aineiden kiertonopeutta. Vetolaatikostokartta (liite 4) tulisi myös päivittää sekä määrittellä uusien raaka-aineiden säilyvyyspäivämäärät (liite 3). Toteutuksen suunnittelua seuraa aina itse toteutus (prosessi 4), joka joko vahvistaa suunnittelun aikana kartoitettuja osatekijöitä tai osoittaa suunnitelmat käytännössä toimiviksi väärin, jolloin kaivataan tuotteen lisäkehittelyä (Taskinen 2007, Heikkinen 2001, Lampi 2009).

Suunnittelun ollessa toteutusta vaille valmis, ennen toteutusvaiheeseen siirtymistä tuli muutosprosessia helpottamaan luoda keittiöhenkilöstölle tuotannon ruokalista sekä päivittää annosreseptiikat (liite 5). Tuotannon ruokalista oli pääasiassa sama kuin asiakkaiden ruokalista, mutta tuotannon tueksi luotiin päivitettyt annosreseptiikat (liite 5), joihin on merkattu annoskohtainen eri erityisruokavaliota tukevat merkinnät, kuten laktoosittomuus, gluteenittomuus, sekä annoksissa sekä vitriinituotteissa käytettävien tuotteiden tuoteselostekansio (liite 14), josta työntekijä voi asiakkaan tarpeen mukaan tarkistaa tuotteiden sisällön yksityiskohtaisesti.

Toteutusvaihetta edelsi myös ruokalistan puhtaaksi kirjoitus. Kuten Taskinenkin (2007) teoksessaan painotti, ruokalistakielen tulee olla selkeää sekä tarjota asiakkaalle tarpeeksi informaatiota myytävästä ruokatuotteesta. Tarjolla olevan informaation määrän saa yritys itse päättää ruokalistaa kirjoittaessaan. Ruokalistaan päädyimme ilmoittamaan tuotteen nimen ja hinnan lisäksi myös erityisruokavaliota tukevat vaihtoehdot (kaikki saatavilla gluteenittomina), sekä tuotteiden pääraaka-aineet, jotta asiakas tietää tilatessaan annoksen sisällön. Informoinnin tarkoituksena on auttaa ruoka-aineallergioista kärsiviä löytämään itselleen mieluisan vaihtoehdon, sekä ilmoittamaan allergiastaan myös kas-

sahenkilökunnalle, jotta ruokatuotteeseen kohdistuvat mahdolliset kemialliset riskit voidaan huomioida. Ruokalistassa on myös mainittu kanatuotteiden kotimaisuus sekä esimerkiksi kanafileen kypsennystapa, joka luo informaatiota asiakkaalle sekä luo mielenkiintoa herättäviä ajatuksia tarjolla olevaa tuotetta kohtaan.

7 JOHTOPÄÄTÖKSET JA POHDINTA

Perehdytyskansio ei ole vielä täysin päässyt oikeuksiinsa, sillä uusia keittiöperehdytettäviä ei ole palkattu lisää opinnäytetyön kokoamisen aikana. Perehdytyskansion sisältöä ja sen hyötyä käytännön työssä on kuitenkin ehditty kokeilla työkokeilussa olevalla työntekijällä, joka on kertonut kansion tuovan turvallisuuden tunnetta sekä itsevarmuutta työvuorojen suorittamiseen. Pöytätelineeseen päivitetty perehdytysmateriaalit ovat aktiivisessa käytössä muun muassa työelämään tutustumisjaksoa suorittavien nuorten apuvälineenä. Perehdytysmateriaalit on koettu keittiössä työtä helpottavana sekä vastuuta lievittäväenä. Tarvittava tieto löytyy nopeasti ja on kirjaimellisesti käden ulottuvilla tietoa tarvitsevalle.

Teoriaosuus perehdytyksestä kasvoi koollisesti melko laajaksi. Toisaalta, henkilökohtainen tavoite oli luoda mahdollisimman tiivis, mutta monipuolinen sekä kattava kokonaisuus ja tämän tavoitteen kanssa onnistuttiin kunkin aiheen osalta. Ongelmia teoriaosuuksien koontivaiheessa aiheutti aiheiden rajaaminen, mutta laajasta kokonaisuudesta huolimatta kunkin aihealueen osalta teoria tarjoaa kaiken aiheen osalta oleellisen.

Jatkoa ajatellen on erityisen tärkeää pitää huolta siitä, että perehdytyksen tueksi luotua aineistoa päivitetään tarpeen mukaan, jotta aineisto pysyy ajan tasalla. Aineiston tarkoitus on tukea työntekijöitä myös muutoksessa, joten aineiston päivittäminen tulee huomioida, jotta aineistoa voidaan hyödyntää mahdollisimman laajasti perehdytyksen tukena. Yrityksessä ei ole erikseen nimetty perehdytysvastaavaa, joten perehdytyksestä vastaa perehdytysvuorossa kulloinkin toimiva keittiötyöntekijä. Vakiuisten keittiötyöntekijöiden tulee perehtyä sekä perehdytyskansioon että perehdytyksen tueksi luotuihin perehdytysmateriaaleihin, jotta tarjolla olevaa aineistoa osataan hyödyntää täydellä kapasiteetilla.

Omavalvontasuunnitelman päivittäminen oli itselle aivan uusi kokemus. Omavalvontasuunnitelman päivittämistä en ole koskaan aiemmin tehnyt, mutta aiheesta luotu vankka teoriapohja helpotti työskentelyä huomattavasti. Omavalvontasuunnitelmasta oli yrityksellä valmiiksi luotu pohja, joka oli sisällöltään alkeellinen. Katsoin alkeellisuuden kuitenkin hyödyksi oman osaamiseni aiheesta huomioiden, sillä alkeellisuus pakotti tutustumaan aiheeseen kantapäähän kautta. Omavalvontasuunnitelmaa päivittäessäni loin ensin kokemukseni pohjalta omavalvontasuunnitelmassa käsiteltävät aiheet ja täydensin aihekokonaisuuksia teoriaosuutta hyödyntäen.

Omavalvontasuunnitelman aihealueita pohtiessani huomasin käytännön kokemuksen olevan suureksi hyödyksi päivitysprosessin aikana. Päivittäin konkreettisesti työssä tulee vastaan omavalvontaan liittyviä toimintoja, joita ei ole aiemmin edes tiedostanut noudattavansa. Aiemmin ei ole tullut myöskään ajateltua, miksi tietyntylaiset toimintatavat ohjaavat työntekoa, mutta automatisoituneiden työtapojen pohjalle on pienen harkinnan tuloksena muodostunut hyvinkin loogisia perusteluita.

Alkeelliseen omavalvontasuunnitelmaan verraten on selvää, että päivitetty versio on huomattavasti sisällöltään kattavampi sekä informatiivisempi kokonaisuus. Päivitetty omavalvontasuunnitelma tarjoaa toivottavasti myös muille työntekijöille silmiä avaavia kokemuksia ja tarjoaa erilaista näkökulmaa asioihin sekä työtehtäviin. Teoriaosuudessa käsiteltyä omavalvontaan vaikuttavia tekijöitä, kuten henkilökohtaista hygieniaa, laitehygieniaa, lämpötilamittauksia ynnä muita sellaisia listatessa oli mukava huomata, että aiheet olivat pääosin jo ennalta tuttuja. Eli toisin sanoen omavalvontasuunnitelman vajavaisuudesta huolimatta omavalvontaan liittyvät seikat ovat kuitenkin yrityksessä pääosin kunnossa.

Kehittämisehdotus omavalvontasuunnitelman osalta on sama kuin perehdytysmateriaalienkin osalta. Omavalvontasuunnitelmaa tulee päivittää tarpeen mukaan, jotta suunnitelma vastaa yrityksen nykyistä toimintaa. Omavalvontasuunnitelman ajantasaisuuden varmistamiseksi olisi hyvä nimetä erillinen henkilö, joka suunnitelman päivittämisestä vastaa.

Ruokalistauudistus on tuonut eniten konkreettisia tuloksia. Toteutusvaiheessa huomasimme, että tuotteiden menekki tasaantui ja tuotemyynti kasvoi ruokalistauudistuksen myötä. Omistajalta saadut myyntiraportit osoittivat myös tuotteiden menekin nousun. Salaattiannosten keskiarvoinen myyntimäärä ennen ruokalistauudistusta oli päiväkohtaisesti 9,15 kpl, viikkokohtaisesti 64,09 kpl ja kuukausitasolla 282 kpl. Uudistuksen jälkeen lukemat ovat nousseet päiväkohtaisesti 11,49 kpl:seen, viikkokohtaisesti 80,40 kpl:seen ja kuukausitasolla luku on noussut 344,71 kpl:seen. Näiden lukemien pohjalta uudistuksen myötä tapahtunut prosentuaalinen myynnin nousu salaattiannosten osalta on 24,42%.

Ruokalistauudistuksen myötä tapahtunut hintojen nousu ei ole aiheuttanut asiakkaiden keskuudessa negatiivisia mielipiteitä, kuten myyntiprosenttikin sen osoittaa ja tuotteet ovat saaneet pääosin positiivista palautetta. Sen lisäksi, että ruokatuotteiden menekki on tasaantunut, myös tilattujen tuotteiden

määrä on monipuolistunut. Ennen ongelmana oli, että tuotteiden menekki oli epävarmaa tiettyjen ruokatuotteiden kohdalla, mutta listauudistuksen myötä menekki jokaisen tuotteen kohdalla on ollut tasaisessa nousussa. Listauudistuksen myötä myös raaka-ainevarastojen kierto on tasaantunut. Raaka-aineiden tilausmäärät ovat paremmin ennalta arvattavissa, koska menekki on tasaisempaa, joka takaa myös raaka-aineiden suhteen huomattavasti pienemmän hävikin.

Omistajan kanssa on opinnäytetyöprojektin ohessa keskusteltu ruokalistasuunnittelusta sekä tarjolla olevasta valikoimasta, sekä kartoitettu jo mahdollisia kehittämiskohteita jatkon kannalta. Omistajaa on myös kehoitettu pitämään muutaman kuukauden välein henkilöstöpalaveri keittiöhenkilökunnan kanssa, jossa voimme yhdessä kartoittaa mahdollisia tuotemuutoksia sekä pohtia tuotteiden menekkiä. Henkilöstöpalavereissa olisi myös tarkoitus ideoida vuodenaikojen tarjoamien kausituotteiden hyödyntämistä, jotta raaka-ainekustannuksiin voitaisi vaikuttaa alentavasti. Kausituotteiden hyödyntämisen tarkoituksena on myös taata aina tuoreet ja laadukkaat raaka-aineet.

Alun perin itselle luodut henkilökohtaiset tavoitteet osaamisen monipuolisesta hyödyntämisestä täytyivät täysin. Olen myöskin tyytyväinen lopputulokseen, vaikka tuotos onkin alun perin suunniteltua huomattavasti laajempi kokonaisuus, mutta toivon, että opinnäytetyöprojektin aikana luodut materiaalit tulevat osaksi jokapäiväistä työntekoa. Mikäli materiaalien hyödyntäminen ei jatkossa ole toivotun lainen, olen kuitenkin tyytyväinen siihen, että niille, jotka aineistoa haluavat hyödyntää, tarjotaan heille myös mahdollisuus siihen. Materiaalit toivon mukaan aiheuttavat myös keskustelua keittiöhenkilökunnan keskuudessa ja mahdollisista kehittämis ehdotuksista voidaan tulevaisuudessa keskustella yhteistuumin.

LÄHTEET

Elintarvikelaki. 13.01.2006/23.

Eräsalo, U. & Restamark Oy. 2008. Käytännön henkilöstöjohtaminen hotelli- ja ravintola-alalla. Vantaa: Hansaprint Direct Oy.

Heikkinen, V., 2001. Palvelutuotannosta mielihyvävaramallisuuteen. Helsinki: Haaga research center.

Kaikkonen, A., Mäkynen, T., Tiusanen, M. & Viinikka, E. 2011. Kokkiprokkis. Helsinki: WSOYpro Oy.

Kangas, P., 2004a. 4. painos. Perehdyttäminen palvelualoilla. Helsinki: Työturvallisuuskeskus.

Kangas, P., 2004b. 3. painos. Työnopastus ja työpaikkaan perehdyttäminen. Helsinki: Puhtaustieto PT Oy.

Korkeala, H., 2007. Elintarvikehygieniä – ympäristöhygieniä, elintarvike- ja ympäristötoksikologia. Helsinki: WSOY Oppimateriaalit.

Laki eläimistä saatavien elintarvikkeiden elintarvikehygieniasta. 20.12.1996/1195.

Laki nuorista työntekijöistä 19.11.1993/998.

Laki työsuojelun valvonnasta ja työpaikan työsuojeluyhteistoiminnasta 20.01.2006/44.

Laki yhteistoiminnasta yrityksissä 30.03.2007/334.

Lampi, R., Laurila, A. & Pekkala, M-L. 2009. 4. painos. Ruokapalvelut työnä. Helsinki: WSOY Oppimateriaalit Oy.

Lehtovaara, T. & Hämäläinen, J. 2007. Ravintolakokista mestariksi. Helsinki: WSOY.

Matkailu- ja Ravintolapalvelut Mara oy. 2007. Omavalvonta ravintolassa: elintarvikkeet. Helsinki: Restamark.

Mauno, S. & Lipre, E., 2005. Älykäs kokki keittiössä. Helsinki: WSOY.

Sprenger, R. 1999. Elintarvikehygienian käsikirja. South Yorkshire: Anticimex, Highfield Publications.

Suominen, M. & Jyväkorpi S., Ikääntyneen ravitseminen ja ruokapalvelut – suunnittelu ja toteutus. 2012. Helsinki: Trinket Oy.

Syyrakki, S. 2012. 15. painos. Hygieniäopas. Pori: Elintarvike ja terveystieteiden tutkimuskeskus.

Taskinen, T., 2007. Ammattikeittiöiden ruokatuantoprosessit. Mikkeli: Mikkelin ammattikorkeakoulu.

Taskinen, T., 2008. Sähköisten järjestelmien hyödyntäminen ammattikeittiöiden omavalvonnassa. Mikkeli: Mikkelin ammattikorkeakoulu.

Terveydensuojelulaki. 19.08.1994/763.

Työterveyshuoltolaki 21.12.2001/1383.

Työturvallisuuslaki 23.08.2002/738.

Duodecim terveyskirjasto. 2014. Anafylaktinen reaktio (äkillinen yliherkkyysreaktio). Luettu 21.03.2017.

http://www.terveyskirjasto.fi/terveyskirjasto/tk.koti?p_artikkeli=dlk00201

EVIRA Elintarvikevirasto. 2016. HACCP-järjestelmä. Luettu 26.01.2017.

<https://www.evira.fi/yhteiset/omavalvonta/haccp/>

JHL Julkisten ja hyvinvointialojen liitto. 2015. Työsuojeluorganisaatio. Luettu 04.01.2017.

<http://www.jhl.fi/portal/fi/tyoelama/tyosuojelu/tyosuojeluorganisaatio/>

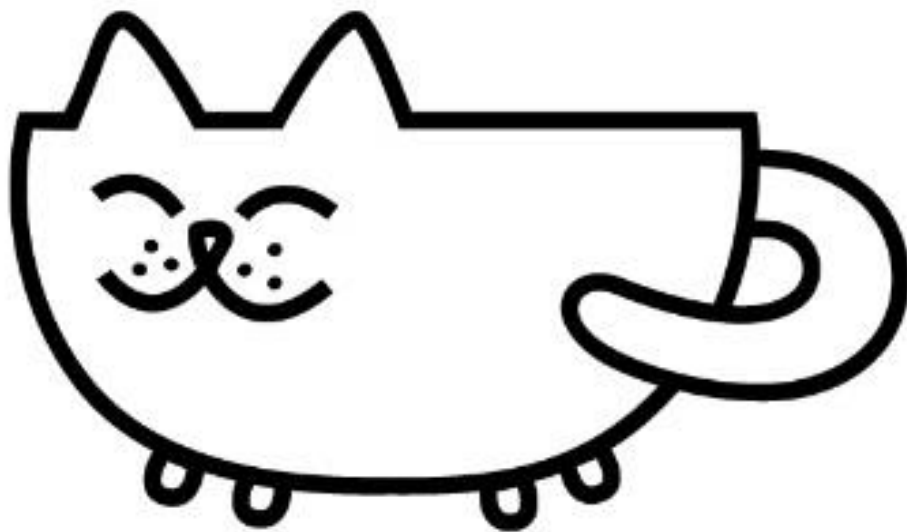
Keliakialiitto. 2016. Gluteenittoman palvelun merkkijärjestelmä. Luettu 20.02.2017.

https://www.keliakialiitto.fi/liitto/merkit/gluteenittoman_palvelun_merkkijarjestelma/

LIITTEET

Liite 1. Perehdytyskansio

1 (18)



P E L L A ' S
C A F E

KÄSIKIRJA KEITTIÖTYÖNTEKIJÄLLE

KEITTIÖPEREHDYTYKSEN ALKEET

(jatkuu)

SISÄLLYSLUETTELO

2(18)

1.	TERVETULOA JOUKKOON!.....	3
1.1	Yritys.....	3
1.2	Arvot ja tavoitteet.....	4
2.	YLEISTÄ.....	5
2.1	Vuorotoiveet ja työvuorolistat.....	5
2.2	Palkanmaksu ja lisät.....	5
2.3	Sairaustapaukset.....	5
2.4	Henkilökohtaiset edut.....	6
2.5	Sisäinen kommunikointi.....	6
3.	KEITTIÖPEREHDYTYS.....	7
3.1	Keittiön työtehtävät yleisesti.....	7
3.2	Keittiön työtehtävät vuorokohtaisesti.....	8
3.3	Aamiainen.....	9
3.4	Lounas.....	10
3.5	Brunssi.....	13
3.6	Muut tuotteet.....	14
3.7	Tilauksen tekeminen ja raaka-ainepuutokset.....	15
3.8	Kuormien purku ja kuormakirjojen tarkistus.....	15
3.9	Viimeinen käyttöpäivä ja laaduntarkkailu.....	16
3.10	Viikkolista ja siivoustehtävät.....	17

(jatkuu)

1 TERVETULOJA JOUKKOON!

3(18)

1.1 YRITYS

Pella's cafe avasi ovensa joulukuussa 2014 ja on yksityisen omistajan omistama kahvila-ravintola A-oikeuksin. Olemme keski-eurooppalaista elämäntapaa korostava kahvila, jossa elämästä nautiskellaan. Korostamme rentoa asennetta ruokaan ja nautiskeluun. Arkisin myyntimme koostuvat pääasiallisesti vitriinituotteita ja kahveista, viikonloppuisin prosentuaalinen enemmistö myynnistä on myytyjä brunseja sekä tilattua ruokaa. Yrittäjänä ja omistajana toimii Katriina "Katti" Pellas.

Ruokatarjontamme koostuu suolaisten ja makeiden virtiinituotteiden lisäksi myös aamiaisesta, lounaasta, listaruoista sekä viikonloppubrunssista. Arkiaamuisin aamiaisbuffet on tarjolla 7.30 – 10.30 välisenä aikana pitäen sisällään perinteisen hyvään aamiaistarjontaan. Lounasaikamme alkaa klo 11.00, jolloin tarjolla on monipuolisen salaattibuffetin lisäksi päivän keitto, päivän uuniperuna sekä lista-annokset pitäen sisällään monipuolisen salaatti- sekä uuniperunatarjonnan. Lounasaika päättyy klo 15.00, jolloin ruokatarjonta painottuu listaruokatilauksiin sekä suolaisiin vitriinituotteisiin. Viikonloppuisin tarjoamme brunssia klo 10.30 – 15.00 välisenä aikana. Brunssillamme on tarjolla niin suolaista kuin makeaa, kylmää, kuumaa, rouskuvaa, mehevää ja maistuvaa. Olemme monesti saaneet kuulla asiakkailtamme, että tarjoamamme brunssi on kaupungin parhaimpia! Brunssimme koostuu pääasiallisesti luontaisesta gluteenittomista tuotteista ja huomioimme brunssitarjonnassamme myös vegaanista ruokavaliota noudattavat asiakkaat erikseen koottavalla vegaanimenulla, mikäli tieto erityisruokavaliosta on etukäteen tiedossa. Saamme paljon positiivista palautetta ja kiitosta asiakkailtamme monipuolisesta sekä maittavasta tarjonnastamme. Laadusta emme tingi, kovemmassakaan kiireessä!

Yksityisen omistajan omistama yritys luo erityislaatuiset mahdollisuudet myös joustavuudelle. Olemme joustavia niin toisiamme kuin asiakkaitamme kohtaan. Meiltä asiakkaan on mahdollisuus tilata mm. gluteeniton tai vegaaniystävällinen täytetty leipä ilman erillistä lisämaksua! Pyrimme toteuttamaan myös asiakkaiden muut toiveet mahdollisuuksien mukaan.

(jatkuu)

1.2 ARVOT JA TAVOITTEET

Pella's cafen mottona on toiminut alusta asti lausahdus: "Aina tuoretta. Aina parasta.". Haluamme olla varmoja siitä, että laatumme on aina hyvää ja tarjottavat tuotteet tuoreita sekä maittavia. Laatuasteikollamme "ihana hyvä" ei ole koskaan tarpeeksi, vaan tähtäämme aina todella hyvään lopputulokseen. Yrityksen arvoja on kartoitettu myös yhdessä vakituisten työntekijöiden kanssa. Yhdessä sovittuihin arvoihin tulee jokaisen työntekijän voida sitoutua, jotta yhdessä saavutamme toivotun lopputuloksen. Arvojemme tukijalat ovat seuraavan laiset:

TINKIMÄTTÖMYYS

- ❖ Tinkimätön asenne laatuun sekä tehtyyn työhön.
- ❖ Suhtaudumme arvostavasti työhömmä ja toisiimme.
- ❖ Jokainen työtehtävä tehdään huolella alusta loppuun asti.
- ❖ Emme tarjoa keskinkertaista, vaan parasta.
- ❖ "Ihana hyvä" ei riitä, vaan tavoittelemme aina lopputulosta "todella hyvä".

LUOTTAMUS

- ❖ Pella's ei petä! Emme petä asiakkaitamme emmekä toisiimme!
- ❖ Asiakkaat voivat luottaa Pella'sin laatuun
- ❖ Luotamme toisiimme vilpittömästi
- ❖ Yhdessä tekeminen perustuu luottamukseen
- ❖ Saamme vastuuta ja kannamme sen joka päivä
- ❖ Valta ja vastuu kulkevat käsi kädessä

REHELLISYYS

- ❖ Olemme rehellisiä niin itseämme kuin toisiammekin kohtaan, tilanteessa kuin tilanteessa.
- ❖ Teemme mitä lupaamme.
- ❖ Emme puhu toistemme selän takana, asioista voidaan sanoa suoraan.
- ❖ Olemme rehellisiä myös asiakkaillemme ja tätä kautta luomme luottamusta myös asiakkaiden keskuudessa.
- ❖ Otamme asiakkaan vilpittömästi todesta.
- ❖ Olemme aitoja omia itsejämme, erilaisia ja juuri siksi täydellisiä

ILO

- ❖ Tärkeintä on asiakkaiden ilo ja tyytyväisyys.
- ❖ Palvelemme asiakkaitamme ilolla ja olemme aina valmiita auttamaan.
- ❖ Yksityisen omistajan yritys luo oivat mahdollisuudet joustaa ja sen teemme mielellämme!
- ❖ Toteutamme asiakaskohtaiset tilaukset erityisruokavaliot huomioiden ottaen tilanteiden mukaan mahdollisimman monipuolisesti.
- ❖ Töissä saa olla kivaa ja työstä saa nauttia!

2 YLEISTÄ

2.1 VUOROTOIVEET JA TYÖVUOROLISTAT

Työvuorolistat suunnitellaan ravintola-alalla tyypilliseen tapaan kolmen (3) viikon jaksoissa. Työvuorolistat lähetetään sähköpostitse omaan henkilökohtaiseen sähköpostiosoitteeseesi käynnissä olevien työvuorolistojen keskimmäisen viikon lopussa. Työvuorolista tulostetaan julkaisemisen jälkeen myös keittiön pystypakkasen oveen, josta voit tarvittaessa tarkistaa tulevat työvuorosasi.

Vuorotoiveita on mahdollista esittää omistajalle ennen uusien listojen julkaisua. Ilmoitathan mahdolliset vuorotoiveesi niin aikaisin kuin mahdollista, viimeistään kuitenkin niitä kysyttäessä useimmiten käynnissä olevien listojen keskimmäisen viikon alussa.

2.2 PALKANMAKSU JA LISÄT

Työpaikallamme noudatetaan MaRaVa-alan työehtosopimusta ja maksamme myös sen mukaista palkkaa. Palkkasi määräytyy alan työkokemusvuosiesi mukaisesti. Noudatamme lisien maksussa myös alan työehtosopimuksessa mainittuja lisiä (iltalisiä klo 18.00 – 24.00, sunnuntailisiä).

Kuukausipalkkalaisten palkanmaksu tapahtuu kuukauden 15. päivä ja tienatut lisät maksetaan 3 viikon välein. Mikäli lisien maksupäivä sijoittuu samalle viikolle kuukausipalkan maksupäivän kanssa, maksetaan lisät kuukausipalkan yhteydessä.

Tuntipalkkalaisten palkanmaksu tapahtuu aina seuraavasti: käynnissä olevien listojen lisät ja tehtyjen tuntien mukainen summa maksetaan uusien listojen ensimmäisen viikon aikana.

2.3 SAIRAUSTAPAUKSET

Ilmoitathan sairastumisestasi mahdollisimman hyvissä ajoin, jotta saamme aikaa reagoida sairastumisesta johtuviin henkilöstövajeisiin. Sairastapauksista ilmoitetaan pääsääntöisesti suoraan omistajalle.

(jatkuu)

Työterveyspalvelumme sijaitsevat Koskikeskuksen Dextrassa, soita ja varaa aika saadaksesi sairauslomaa ja tarvittavaa hoitoa. Työtapaturmien sattuessa tapaturmavakuutuksestamme vastaa OP-Pohjola.

2.4 HENKILÖKOHTAISET EDUT

Henkilökohtaiset etuutemme poikkeavat ketjupaikkojen eduista huomattavasti. Työpäivän aikana saat vapaasti nauttia ruoka- sekä juomatarjonnastamme (ei alkoholit) ilman palkasta pidätettävää ateriavähennystä. Tarjontaan tutustuminen helpottaa tuotteiden kuvailua asiakkaillemme ja maistelullamme varmistamme myös myytävien tuotteidemme tinkimättömän laadun. Hävikkiruoka jaetaan tasapuolisesti halukkaiden kesken, eikä hävikkiruoosta veloiteta. Vuoron aikana tienatut tipit ovat jokaisen henkilökohtaista lisäansiota, eikä tienattuja tippejä huomioida maksettavassa palkassa.

Vapaa-aikana kahvilassa asioidessasi yhdessä sovittu henkilökunta-alennus on – 50% kaikista muista paitsi pullojuomista, joista annettava alennus on – 35%. Henkilökunta-alennus ei koske alkoholituotteita.

2.5 SISÄINEN KOMMUNIKOINTI

Työntekijöiden sisäinen kommunikointi tapahtuu viestintäsovellus Slackin välityksellä. Slackista löydät kaikki tärkeät tiedot niin ruokalistoihin, tilauslistoihin sekä työvuorolistoihin liittyvistä asioista, sovelluksessa ilmoitetaan myös yleisesti kaikille tiedotettavat informaatiot sekä viestit yhteistyökumppaneilta. Sovellukseen ilmoitetaan myös raaka-ainepuutokset sekä yleisesti mieltä pohdituttavat asiat, jotta vastaukset ovat kaikkien työntekijöiden saatavilla. Akuutteja ongelmatilanteita sekä epävirallista keskustelua varten omaamme myös Facebook-ryhmän, josta saat avun ongelmiin ja päättää pohdituttaviin kysymyksiin nopeasti.

(jatkuu)

3 KEITTIÖPEREHDYTYS

7(18)

Pella's cafessa tarjoillaan monipuolisen vitriinitarjonnan lisäksi arki-aamuisin aamiaista, aamupäivisin lounasta salaattibuffan, päivän keiton, päivän uuniperunan muodossa sekä a la carte-annoksia pitäen sisällään salaatteja sekä uuniperunoita. À la carte-annoksia on mahdollista tilata lounasajan lisäksi myös ennen lounasaikaa sekä sen jälkeen, että viikonloppuisin. Viikonloppuisin (la – su) tarjoamme myös maittavan brunssin, jota valmistellaan työmäärää helpottaaksemme jo heti maanantaista lähtien.

3.1 KEITTIÖN TYÖTEHTÄVÄT YLEISESTI

Tervetuloa keittiöön! Keittiötyöntekijänä Pella's cafessa sinun työnkuvaasi kuuluvat mm. seuraavat työtehtävät:

- tilausruokien valmistus
- vitriinituotteiden valmistus
- brunssin esivalmistelu ja kokoaminen
- lounaan esivalmistelu ja esillepano
- aamiaisen esivalmistelu ja esillepano
- viikkolistan mukaiset työtehtävät
- yleisen siisteyden ylläpito
- kuormien purku ja kuormakirjojen tarkistus sekä ilmoitus mahdollisista puutoksista tai vääristä tuotteista
- omavalvonnan tarkkailu ja viikottaiset lämpötilamittaukset

- (jatkuu)

3.2 KEITTIÖN VUOROKOHTAISET TYÖTEHTÄVÄT

Keittiövuorot koostuvat pääsääntöisesti arkisin näistä työtehtävistä: (kellonajat ovat suuntaa antavia)

<u>AAMU</u>	<u>ILTA</u>
6.30 Lämpötilamittaukset	14.00 - 20.00
6.30 - 7.00 Aamiaisen laitto saliin	Paistettujen leipien täyttö
7.00 - 8.30 Leipien täyttö	Suolaisen vitriinin täyttö
7.30 Ovet auki -> suurin osa leivistä valmiina	Tilausruokien teko
8.30 - 9.00 Suolaisen vitriinin tarkistus/ Kuorman purku	Viikkolistan tehtävien teko
9.00 - 10.30 Lounaan valmistaminen	Päiväkoht. brunssivalmistelut
10.00 Uuniperunat uuniin viimeistään	Sulatettavien otto (kts. vitriinituote-lista)
10.30 Aamiainen loppuu	Keittiön siivous
10.30 - 11.00 Lounaan vienti saliin	20.00 - 21.00
11.00 Lounas alkaa	Keittiön lattian lakaisu ja pesu
11.00 - 14.00 Vetarin täyttö	Kylmiön lattian lakaisu ja pesu
Aamiaisen esivalmistelu	Tiskaaminen ja tiskikoneen/ tiskinurkan pesu
Päiväkohtaiset brunssivalmistelut	
Viikkolistan tehtävien teko	
Tilausruokien teko	
14.00 Uuniperunoiden paisto tarpeen mukaan	
Täytettävien leipien paisto tarpeen mukaan	

Viikonloppuna tehtäviä tehdään tilanteen mukaan, aamupäivä painottuu brunssin ylläpitoon ja iltavuoro hoitaa seuraavan päivän brunssivalmistelut ja tilausruokien valmistamisen, mahdolliset lisäleipomiset sekä suolaisen vitriinin täytön.

(jatkuu)

3.3 AAMIAINEN

Aamiainen tarjotaan joka arkipäivä ma-pe klo 7.30 – 10.30. Aamiaisen sisältö on vakio ja se on tarkastettavissa keittiön aamupalalista, mutta sitä voidaan soveltaa myös asiakkaiden toiveiden mukaisesti (esim. vegaani). Alkuviikosta saatetaan aamiaista täydentää myös viikonlopun brunssilta jääneillä makeilla piirakoilla tai esimerkiksi minipyöryköillä tai rahkalla.

Aamiainen esivalmistellaan edellisen päivän aikana ja merkataan tehtyjen raaka-ainesten osalta erilliseen aamupalalistaan, lista toimii hyvänä muistinvirkistysenä ja kertoo rasteillaan myös muille keittiökumppaneille, mitä seuraavan päivän aamiaiselta vielä uupuu.

Aamiainen esivalmistellaan aamuvuoron aikana niin pitkälle kuin mahdollista. Aamiaista esivalmistellessa käytetään ainoastaan tuoreita raaka-aineita, tarkoittaen käytännössä sitä, että maanantain aamiaistarvikkeita ei hyödynnetä enää tiistain aamiaisella.



(jatkuu)

3.4 LOUNAS

Lounaalla tarjolla on monipuolinen salaattibuffet, päivän keitto, päivän uuniperuna sekä listasalaatit ja uuniperunat. Salaattibuffet koostuu seuraavan laisista raaka-aineista:

- salaattisekoitus 1 x ½GN
- kurkkukuutio 1 x ¼GN
- kirsikkatomaatti 1 x ¼GN
- lämminsavulohi 1 x 1/3GN
- salaatinkastikkeet 2 - 3 x 1/9GN
- 14 x 1/6GN (voi olla kasviksia, hedelmiä, juustoja, proteiininlähteitä (papu, kananmuna), kana, kala), mahdollisimman monipuolisesti jokaisesta yllämainitusta kategoriasta
- 0 - 1 kpl x 1/9GN riippuen salaatinkastikkeiden määrästä



Lounasta valmistellessa on tärkeää katsoa ensin kylmiöstä edelliseltä päivältä jääneet raaka-aineet, sekä tarkastaa vetarissa olevien raaka-aineiden kunto ja päivämäärät. Salaattibuffetiin on hyvä ottaa kylmävetolaatikosta kyseisellä päivämäärällä merkatut raaka-aineet käyttöön, tällä taataan raaka-aineiden kierto ja minimoidaan hävikin määrää. Salaattpöytää täyttäessä tulee samalla tarkistaa myös kylmäaltaan hyllyllä sijaitsevien lasipullojen kunto ja täydentää niitä tarvittaessa.

Viikolla tarjottavat päivän keitto sekä päivän uuniperuna-annokset sovitaan yhdessä muiden keittiötyöntekijöiden kanssa edeltävän viikon perjantaihin mennessä, jolloin

(jatkuu)

11 (18)

ruokalista seuraavaa viikkoa varten tulee olla Slackiin ilmoitettuna valmiissa muodossaan, jotta tiedetään tarvittavat raaka-aineet ja ehditään huomioida ne seuraavan viikon tilauksia suunnitellessa.

Keittiön tarvikevalikoimaan kuuluu sekä metallisia-, läpinäkyviä- että mustia GN-astioita. Metallisia- ja läpinäkyviä "genareita" käytetään sekä kylmävetolaatikostossa että kylmiössä raaka-aineiden (esim. brunssivalmisteluiden) säilytykseen. Mustat genarit ovat ainoastaan salikäyttöä varten siistin ulkomuotonsa takia, ethän käytä niitä siis muuhun säilytykseen 😊

GN-koot:



1/9

1/6

1/4

1/3

1/2

GN käyttö:



Vetari, säilytys

Ruokien esillepano (sali) (jatkuu)

Virallinen lounasaika alkaa klo 11.00, jolloin salaattibuffetin tulee olla valmiina kylmäaltaassa ja tarjottavien uuniperunoiden on oltava kypsiä (paisto 200C n. 60min.). Ennen lounasajan alkua on suositeltavaa, että myös keittiön vetolaatikosto on pääosin täytetty päivän ruoka-annoksia varten, näin on helpompi tehdä tilattuja lounasruokia nopealla aikataululla, kun on mistä tehdä! Mikäli et ehdi hoitaa vetolaatikon täyttööä ennen lounasajan alkua, huolehdithan siitä, että ennen aamuvuorosta poistumista olet täyttänyt vetarin iltavuoroa varten, jottei iltavuoron tule enää huolehtia täytöstä!

Lounasaikana lounaan hintaan kuuluu myös leipä ja levite (myös gluteenittomat). Leipää paistetaan tarpeen mukaan lisää.

Salaattibuffetin tulee olla siistin ja runsaan näköinen koko lounasajan klo 11–15. Tarvittaessa täydennä raaka-ainekippoja tai vaihda kippo matalampaan, jolloin saat astiasta jälleen täydemmän, kätevää!

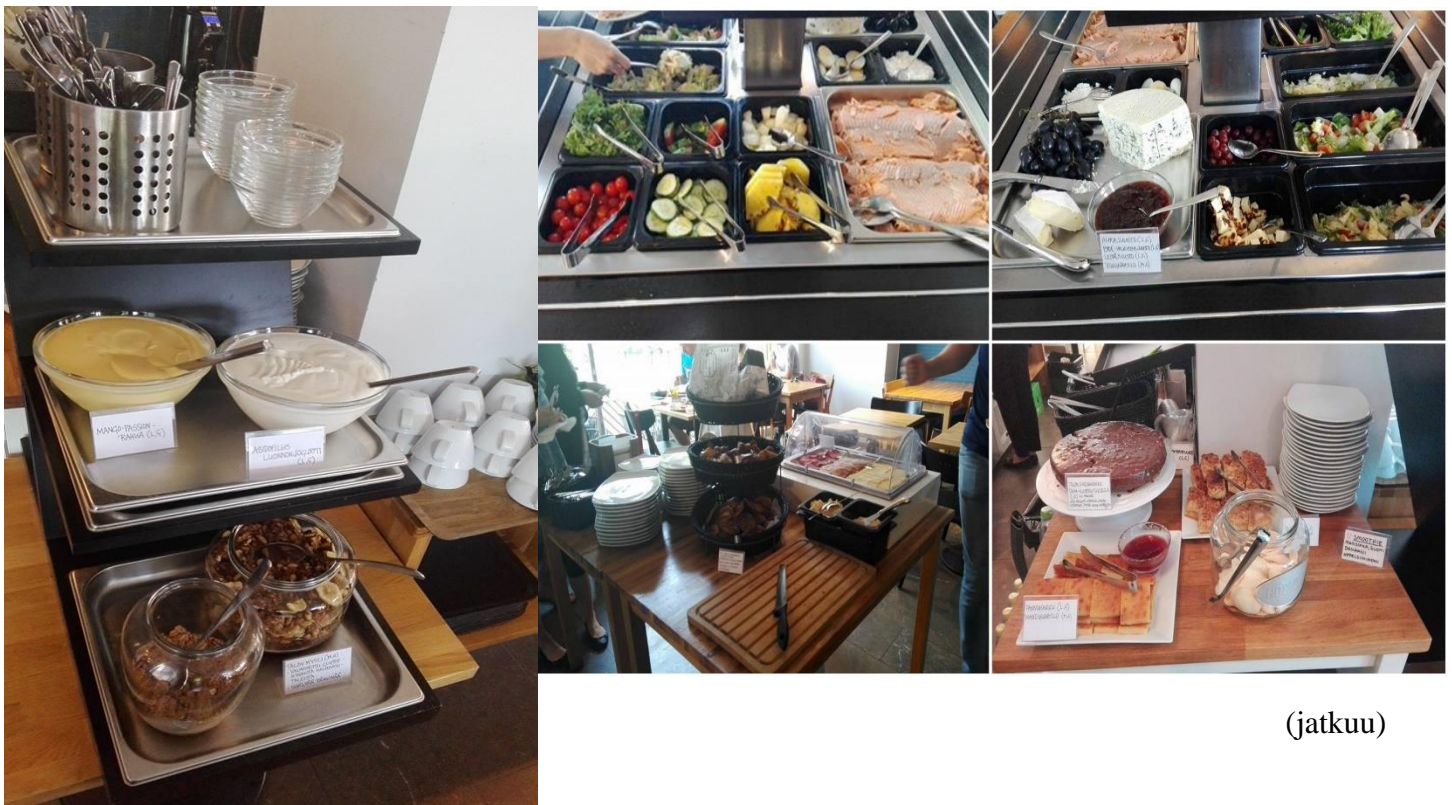
Lounas kerätään pois klo 15, jolloin kipot nostellaan kylmäaltaasta keittiön kuljetuskärryyn, viedään keittiöön, vaihdetaan raaka-aineet uusiin kippoihin (täydennetään tarvittaessa sekoittamatta kuitenkaan vanhempaa tuotetta uudempaan) ja viedään kylmiöön tai tarpeen vaatiessa täytetään suoraan vetariin. Lounasta pois hakiessasi sammuta kylmäallas ja pyyhi altaan pohja sekä ympärykset mahdollisista sotkuista. Seuraavan päivän aamuvuoroa ajatellen on hyvä vaihtaa salaattilautasten tilalle aamiaislautaset valmiiksi ja nostaa leikkeleväti oikealle kohdalleen aamuvuoroa helpottaaksesi.

3.5 BRUNSSI

Brunssia valmistellaan pitkin viikkoa, tällä helpotetaan loppuviikon työtaakkaa brunssin esivalmistelujen osalta. Brunssin päiväkohtaiset esivalmistelut löytyvät erikseen laaditusta ”brunssin tsekkauslista”:sta. Brunssimme pitää sisällään niin kylmiä, kuumia, suolaisia kuin makeitakin. Brunssi on yksi isoimmista ylpeyksistämme, joten on tärkeää, että esivalmistelut hoidetaan huolella.

Brunssi tarjolla la – su klo 10.30 – 15 ja brunssin päättymisaikaa pidennetään tarpeen mukaan. Brunssivarauksia vastaanottaessa pääasialliset brunssikattausajat ovat seuraavan laiset: klo 10.30, klo 12.30 ja klo 14.00. Aikaa ruokailijoille on annettu brunssin nauttimiseen maksimissaan 2 tuntia, tällä saadaan brunssinsyöjien määrä maksimoitua ja mahdollisille muille asiakkaille tilaa nautiskella esimerkiksi vitriinimme antimista. Brunssivarausta vastaanottaessa on tärkeää ottaa ylös varauskalenteriin päivä, saapumisaika, henkilömäärä sekä sukunimi, että mahdolliset erityisruokavaliot (esim. 15.10. klo 12.30 7 hlö (1 vegaani) Rinkinen). Yli 10 hengen varauksia vastaanottaessa tulee ylös ottaa myös varaajan puhelinnumero. Mikäli yllämainittuja kattausaikoja ei saada varausta tekevän asiakkaan aikatauluihin sovitettua, tarpeen mukaan voimme sopia pöytävarauksen myös kattausajoista poikkeavalle kelloajalle.

Kaikki brunssille leivottavat tuotteet tehdään pääasiallisesti gluteenittomina sekä laktoosittomina tai kokonaan maidottomina. Vegaaniruokavaliota noudattavien kohdalla kokoamme erillisen vegaanitarjottimen, joka sisältää mm. vegaaninsalaattia, vegaanijuustoa, vegaanista levitettä, vegaanille sopivia leipiä, soijajogurttia ja usein myös vegaanista leivonnaista. Erityisruokavaliosta ei veloiteta lisämaksua brunssia rahastettaessa.



(jatkuu)

3.6 MUUT TUOTTEET

Lounaan, brunssin ja aamiaisen lisäksi keittiön tehtävä on huolehtia suolaisen vitriinin antimista sekä osasta makeista tuotteista kuten mm. cookiet ja smoothie. Täytettyjen leipien paisto hoidetaan ennen aamukeittiövuoron saapumista, jokaisen leipälajikkeen määrä selviää vitriinituote-listasta. Leipien täyttö aloitetaan heti aamiaisen koonnin jälkeen ja pyrkimys on saada mahdollisimman paljon leipiä täytettyä vitriiniin ennen ovien avausta klo 7.30.



Suolaisen vitriinin tilannetta tulee tarkastaa pitkin päivää, jotta osataan valmistautua, mitä kaikkea päivän aikana tulee saada valmiiksi. Viikollistaan on merkattu päiväkohtaisesti mm. suolaisten piirakoiden täyttö ja piirakoiden pohjataikinan teko, näistä huolimatta täytyy kuitenkin olla ajan tasalla vitriinissä olevien piirakoiden määrästä ja tehdä piirakoita tarpeen mukaan myös muina viikonpäivinä, huolimatta siitä, onko niiden tekoa merkattu viikollistaan vai ei.

3.7 TILAUSTEN TEKO JA RAAKA-AINEPUUTOKSET

Raaka-ainepuutoksista huolehtiminen on meidän jokaisen vastuulla. Tuotepuutoksista tulee ilmoittaa Slackiin hyvissä ajoin, viimeistään viimeisen kappaleen/laatikon/pullon otettua käyttöön. Mitä enemmän osataan ennakoida, sitä varmemmin säästytään tuotepuutoksilta. Tuotepuutoksia ilmoittaessa tulee huomioida viikon aikana tehtävien kuormatilausten aikataulu, jotta mikään raaka-aine ei pääse loppumaan. Akuutit tuotepuutokset voi ilmoittaa suoraan Kattille ja hän kertoo miten asian kanssa toimia.

Viikon aikana tulevat kuormat saapuvat seuraavasti:

VIHANNESPÖRSSI	(lähes kaikki vihannekset, marjat ja hedelmät)		
tilauspäivä:	su	ti	to
tilauksen saapuminen:	ma	ke	pe
KESPRO	(lähes kaikki muu paisti vihannekset)		
tilauspäivä:	to	ma	ke
tilauksen saapuminen:	ma	ke	pe
SAARIOINEN	(kanafilee, tandoorikana, minipyörykkä, bratwurst, rasvaton palvikinkku)		
tilauspäivä:	ti	to	
tilauksen saapuminen:	to	ma	
EUROPICNIC	(puolikuivattu tomaatti, muffinsit, macarons)		
tilauspäivä:	ti	to	
tilauksen saapuminen:	to	ma	

3.8 KUORMIEN PURKU JA KUORMAKIRJAN TARKISTUS

Kuormat tulee purkaa mahdollisimman pian kuorman saapumisesta. Kuormaa purkaessa noudatamme alalla yleisesti käytettyä FiFo-systeemiä (first in, first out) tarkoittaen käytännössä sitä, että päiväyksien mukaan vanhemmat tuotteet sijoitetaan aina etummaisiksi/päällimmäisiksi ja uudemmat taaimmaisiksi/alimmäisiksi. Kuormaa purkaessa tulee olla tarkkana, että raaka-aineet puretaan oikeille paikoilleen ja asetellaan hyllyille siistiin järjestykseen.

Jokaisen kuorman mukana saapuu nk. rahtikirja, joka tulee tarkastaa kuorman purun yhteydessä. Jokaisen rahtikirjan mukaisen raaka-aineen perään tulee merkata rasti, mikäli tuotemäärä ja raaka-aine täsmäävät rahtikirjan kanssa. Mikäli tuotepuutoksia ilmenee tai tuote on väärä, tulee asiasta ilmoittaa suoraan Kespron asiakaspalveluun saman päivän aikana, jotta puuttuvista raaka-aineista saadaan korvaus ja väärät tuotteet haetaan pois.

(jatkuu)

Kuormien purku kuuluu aamuvuoron vastuulle ja siksi onkin tärkeää, että jokainen päivän aikana tullut kuorma on saatu kokonaisuudessaan purettua ennen iltavuoron saapumista.

3.9 VIIMEINEN KÄYTTÖPÄIVÄ JA LAADUNTARKKAILU

Laatu on prioriteettimme numero yksi. Laadusta ei tingitä eikä keskinkertaiseen tule tyytyä! Korkean laadun saavuttamiseksi ja varmistamiseksi tulee olla tarkkana raaka-ainepäiväyksien kanssa ja maistella tuotteita mahdollisimman paljon priimalaadun varmistamiseksi!

Vetolaatikostoa täyttäessä ja raaka-aineita käyttäessä mihin tahansa tarkoitukseen tulee huomioida raaka-aineiden päiväys ja merkitä päivämäärät tarvittaessa tuotteisiin. Vetariin täytettävien raaka-aineiden säilyvyyden voit tarkastaa keittiössä olevasta kansiosista vetarikartta-osiosta, johon on merkitty tuotekohtaiset säilyvydet. Vetolaatikostoon ei tule täyttää mitään ilman päivämäärää! Päivämäärän merkkkaus tapahtuu keittiössä olevan tarroittajan avulla ja päiväykset merkitään seuraavasti:



tuotteen teko tai
avauspäivä



merkintä GN-astian
alaosaan tai kyl-
keen

Laaduntarkkailua suoritetaan myös valmiiden tuotteiden osalta. Myynnissä olevien suolaisten piirakoiden kunto on hyvä tarkastaa päivittäin, samalla kun tarkastetaan niiden määrä ja mahdollinen tarve. Samalla on hyvä tarkistaa mm. myynnissä olevien
(jatkuu)

gluteenittomien karjalanpiirakoiden määrä ja kunto ja ottaa sulamaan tarvittaessa lisää.

3.10 VIIKKOLISTA JA SIIVOUSTEHTÄVÄT

Keittiön viikkolista pitää sisällään jokaisen päivän suuntaa antavat työtehtävät. Viikkolistaan on merkattu aamiaisen, lounaan ja brunssin lisäksi myös päivän aikana tehtävät leivottavat sekä päiväkohtaiset siivoustehtävät, jotka tulee suorittaa päivän aikana mahdollisuuksien mukaan joko aamu- tai iltavuorossa. Huomioithan, että esim. leivottavista suurin osa tulee merkitä myös brunssin tsekkauslistaan oikean päivän kohdalle, jotta brunssivalmisteluissa pysytään ajan tasalla.

Keittiö tulee pitää siistinä ja tavarat kuuluvat omille paikoilleen, mikäli et muista jonkun tavaran tai tuotteen paikkaa, kysy, elä sovella! 😊

Keittiössä on myös erikseen tulostettu yleiset siivoustehtävät, joita noudatetaan päivittäisessä siivouksessa:

- Pyyhi pöydät tarvittaessa ja pidetään pinnat sekä tasot puhtaina.
- Astiat ja elintarvikkeet yms. pidetään omilla paikoillaan, näin keittiö on helpompi pitää puhtana sekä järjestyksessä ja on helpommin perillä mitä tarvitsee tilata.
 - > Mahdolliset tuotepuutokset merkitään pakastimen ovesa olevaan muistilistaan.
- Kylmiö pidetään järjestyksessä (kuuluu kaikille!) ja tavarat omilla paikoillaan.
- Kylmiön ollessa likainen, hyllyt siivotaan ja lattia lakaistaan sekä pestään päivittäin. Pesu on helppo hoitaa iltasiivouksen yhteydessä.
- Kylmiön perussiivous suoritetaan sunnuntaisin, jolloin sekä lattiat pestään, että seinät sekä hyllyt pyyhitään niin tyhjiltä paikoilta kuin tavaroiden altakin.
- Kylmiön ovet ja ovenkahvat pyyhitään päivittäin viimeistään iltavuorossa .
- Vuoron vaihtuessa lattia lakaistaan ja toinen roskis tyhjenetään sekä pahvit viedään litistettyinä pahvinkeräykseen (aamuvuoro).
- Vetolaatikot pidetään siistinä. Aamuvuoron tehtävä on ottaa vetaripakeista kannet pesuun ja laittaa mitat (mm. melonit = dl-mitta, kurkkukuutio= 0,5 dl-mitta, kanakuutio = dl-mitta, gr-siemen = rkl-mitta, kastikkeet = iso lusikka) paikoilleen, tällä nopeutetaan ruoan kasauksessa kuluvaa aikaa.
- Vetolaatikostoa pyyhitään, mikäli huomataan roiskeita tai muuta likaa.
- Vetaria täytettäessä muistathan aina merkitä tuotteisiin päivämäärätarrat (ylös valmistus pvm ja alas vkp), tämä auttaa hävikin tarkkailussa ja näin voidaan varmistaa, että jokainen myytävä tuote on tuore ja hyvälaatuinen. Muista maistella! 😊

(jatkuu)

- Iltavuoron päätteeksi pyyhitään vetari, otetaan mitat pesuun ja laitetaan uudet kannet päälle sekä pyyhitään kaikki pöytätasot, niiden päällä olevat esineet (esim. mikro, blenderi, liesitaso) ja pöytätasojen alahyllyt.
- Tiskinurkkauksen siisteydestä huolehtiminen kuuluu kaikille. Iltavuoron päätteeksi pestään tiskit ja tiskinurkkaus sekä pesukone käyttäen letkua, harjaa, lastaa ja keittiö-CIFFiä.. Kuivataan lastalla enimmäkseen vedet pois.
- Tiskikoneeseen vaihdetaan vesi tarpeen mukaan n. 1 – 2krt/pvä. Tiskikoneen veden vaihdon yhteydessä pestään siivilät aina sen jälkeen kun buffetista tai brunssilta on tyhjennetty GN-astiat. Iltavuoron päätteeksi tyhjennetään vedet ja huuhdellaan kone. Tiskikone pestään perusteellisesti kerran viikossa (maanantai).

TÄYTEYT SÄMPYLÄT JA PATONGIT

- voitele molemmat puolet Ingmariinilla



1. Molemmille puolille reilusti salaattia.



2. Taita pohjapuolelle 2 puolikasta kinkun siivua.
2 puolikasta kalkkunan
4 meetvurstia



3. Leikkeleiden päälle kaksi juuston siivua.
Juusto-kasvis-leipään 4 juustoa.



4. Sitten 3 kpl n. 0,5 cm paksuista kurkkusiivua.



5. Kurkkujen päälle 2 kpl n. 0,5 cm paksuista tomaattisiivua.



6. Valmis! Sama patongille, 1 patonki = 3 sämpylää

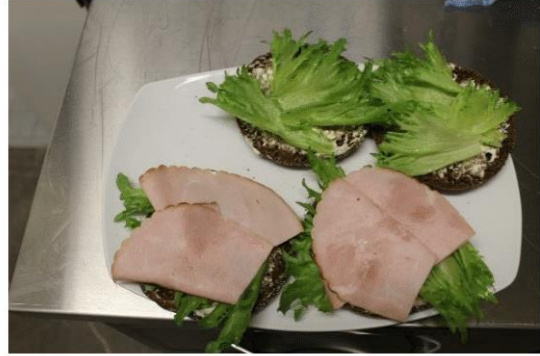
(jatkuu)

TÄYTEYT RUISLEIVÄT

- voitele molemmat puolet Ingmariinilla



1. Molemmille puolille reilusti salaattia.



2. Taita pohjapuolelle 2 puolikasta kinkun siivua.
2 puolikasta kalkkunan
4 meetvurstia



3. Leikkeleiden päälle kaksi puolikasta juuston siivua.
Juusto-kasvis-leipään 4 juustoa.



4. Kahden kurkkusiivun päälle kaksi tomaatti-
siivua.



Valmis!

(jatkuu)

TÄYTETYT ERIKOISLEIVÄT

KANA-VUOHENJUUSTO BAGEL / RIESKA

- molemmille puolille tuorejuusto
- alakanteen runsaasti salaattia
- 3 kpl n. 0,5cm paksuisia kanasiivuja
- n. 0,5dl vuohenjuustoa murenettuna
- 3 kpl puolikuivattuja tomaatteja
- suola + pippuri
- viikuna-balsamico-raidoitus

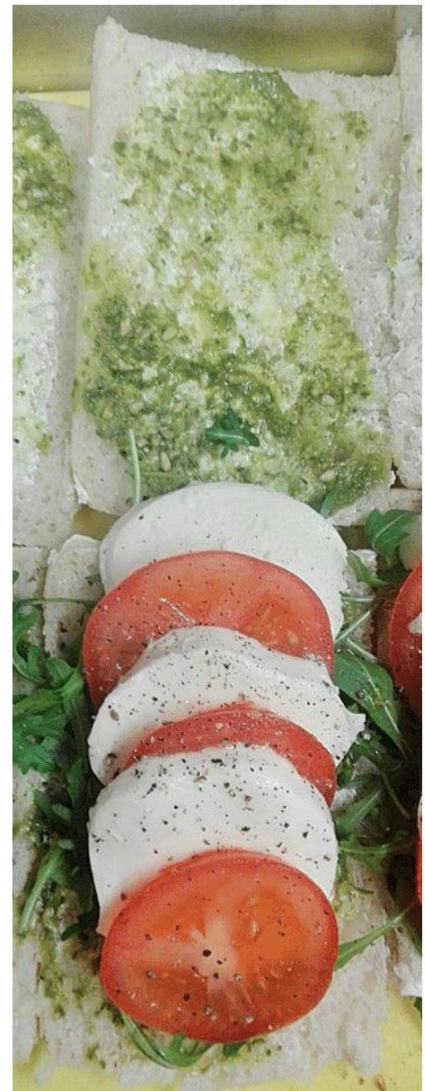
LÄMMINSAVULOHI-AVOKADO BAGEL / RIESKA

- molemmille puolille tuorejuusto ja chimichurri-sitrusvinegrettekastike
- alakanteen runsaasti salaattia
- n. 50g lämminsavulohta
- 2 siivua tomaattia
- 2 vuoltua avokadosiivua
- suola + pippuri



TOMAATTI-MOZZARELLA CIABATTA

- tuorejuusto ja pesto molemmille puolille
- alakanteen n. 0,5dl rucolaa
- 3 kpl tomaattisiivuja ja 3 kpl mozzarellasiivuja, vuoroin aseteltuna idealla:
"tomaatti-mozzarella-tomaatti-mozzarella-tomaatti-mozzarella"
- pippuri EI SUOLAA



Liite 3. Vetolaatikostokartta

YLÄKOURU

HERNEENVERSO 1/6	KIRSIKKATOM. 1/6S	KURKKUK. 1/6S	SALAATTIMIX 1/3S	KASTIKKEET 1/3S
---------------------	----------------------	------------------	---------------------	--------------------

VASEN

AVOKADO 1/6M	GR-SIEMEN 1/6M 1 + 4
HUNAJAMELONI 1/6S 1+1 tai vkp	POTTUKASTIKE 1/6S 1 + 3
RUCOLA 1/6	PINAATTI 1/6

LIMELOHKO 1/6M	PK-TOMAATTI 1/6M 1 + 2
VUOHENJUUSTO 1/6S 1 + 4	KIDNEYPAPU 1/6M 1 + 1
FETA 1/6 1 + 3	PARMESAN 1/6M 1 + 4

LÄMMINSAVULOHI 1/3 1 + 1 tai vkp	
UUNIPAAHDETTU KANA 1/3 1 + 4	
TANDOORIKANA 1/6S 1 + 4	KATKARAPU 1/6M 1 + 1

OIKEA

1.

MEETVURSTI 1/6M 1 + 3	KINKKU 1/6 1 + 2
JUUSTO 1/6S 1 + 2	KALKKUNA 1/6 1 + 2
JÄÄSALAATTI 1/3S	

2.

AVATTU INGMARIINI/VOI 1/3S	
TOMAATTISIIVU 1/3S 1 + 1	
KURKKU 1/6S 1 + 2	KANANMUNA 1/6 1 + 1

3.

PESTO 1/3S	
MOZZARELLA 1/3S	

Liite 4. Elintarvikkeiden säilyvyyspäivämäärät

TUOTE	ASTIA	PVM
Caesar-kastike		1 + 4
Chililööki		1 + 5
Chimichurri-citrus		1 + 4
Feta	1/6	1 + 2
siemen	1/6M	1 + 2
HK porsaanpaisti	1/6S	1 + 2
Hunajameloni	1/6S	1 + 1 tai vkp
Kalkkuna	1/6S	1 + 2
Kanafilee	1/3	1 + 4
Kananmuna	1/6S	1 + 1
Katkarapu	1/6M	1 + 1
Kidneypapu	1/6M	1 + 1
Kurkkukuutio	1/6S	1 + 2
Kurkkusiivu	1/6S	1 + 1
Ls-lohi	1/3	1 + 1 tai vkp
Luostari-juusto	1/6S	1 + 2
Meetwursti	1/6M	1 + 4
Minitomaatti puolikas	1/6S	1 + 2
Munavoi		1 + 1
Parmesan	1/6M	1 + 4
Pottukastike	1/6S	1 + 3
Puolikuivattu tomaatti	1/9	1 + 3
Tandoorikana	1/6S	1 + 4
Tomaattisiivu	1/3	1 + 1
Vuohenjuusto	1/6S	1 + 4

KANA-VUOHENJUUSTOSALAATTI (G)



- 5 dl salaattisekoitusta
 - 1 dl melonikuutioita
 - 0,5dl kurkkukuutioita
 - 0,5 dl pekaanipähkinöitä
 - 60g uunipaahdettua kanafileettä siivutettuna
 - 60g vuohenjuustoa
 - 8 kpl puolikuivattua tomaattia
 - 3 rkl granaattiomenan siemeniä
 - viikunabalsamico
1. Sekoita salaatti, kurkku ja melonikuutio keskenään keoksi lautasen keskelle.
 2. Ripottele pekaanipähkinät tasaisesti annoksen päälle
 3. Viipaloi kanafilee vinosti siivuiksi ja mittaa annokseen 60g kanaa, asettele tähtikuvioon salaatin päälle.
 4. Lisää puolikuivatut tomaatit.
 5. Ripottele päälle vuohenjuusto, tasaisesti koko annokselle.
 6. Asettele granaattiomenan siemenet kolmeksi keoksi annoksen reunoille.
 7. Lisää viikunabalsamicoraidoitus
 8. Päälle suola ja pippuri, sekä koristeeksi herneenversot.
 9. Kaveriksi viipale talon leipää kolmioksi leikattuna.
 10. Valmis!

Oliiviöljy																				
Omar-munkki																				
Panda tummasuklaa																				
Panda valkosuklaa																				
Parmesan																				
Patonki monivilja																				
Pekaanipähkinä																				
Pekoni																				
Pikkupulla																				
Piparminttu-aromi																				
Raejuusto																				
Raesokeri																				
Rieska monivilja																				
Ruisjauho																				
Ruisleipä																				
Rypsiöljy																				
Salaattijuusto																				
Semper-jauhoseos																				
Siirappi																				
Sitrusvinegretti																				
Sokeri																				
Suklaacroissant																				
Suolakurkku																				
Sämpylät																				
Taloussiirappi																				
Tomusokeri																				
Tonnikala																				
Tumma balsamico																				
Tuorejuusto																				
Vaalea balsamico																				
Vadelma-aromi																				
Valkosuklaacookie-aihiot																				
Vaniljasokeri																				
Vehnäjauho																				
Vehnälese																				
Viikunahillo																				
Voi																				
Voicroissant																				
Vuohenjuusto																				
Vuokaspray																				
Wursti kalkkuna																				

Liite 8. Brunssin valmistelulista

1(2)

MAANANTAI	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
mysli 6 x annos (glut. kaurahiutale)								
pannukakku 3 x 1/1GN (4,5x resepti)								
TIISTAI								
pikkuleivät (n. 60 kpl)								
marjapiirakka 3 x 1/1GN								
KESKIVIIKKO								
talon suklaakakut x 6								
kaakaon keitto tarvittaessa								
TORSTAI								
talon suklaakakut x 6								
kanafile sulamaan 2-3 tk								
PERJANTAI								
PILKOTTAVAT								
salaattisekoitus 2 ämpäriä (kuiva rätti alle, kostea päälle + jäät 3 jääv. + 3 jääsal./ ämpäri)								
kurkkusiivu 1/3 + musta 1/6S								
kurkkukuutio 1/3S								
minitomaatti puolitus 1/2 läpinäkyvä + musta 1/6S								
vesimelonikuutio 1/3S								
tuore hedelmä 1/2 + musta 1/6S								
kanakuutio musta 1/3 extrasyvä								
bratwurst pilkonta 2 dyno								
leipäjuusto 1/3 läpinäkyvä + musta 1/6S								
parmesanlastu 1/3 läpinäkyvä								
PESTAVAT								
jääsalaatti 10 pss + musta 1/6S								
viinirypäle 1/3 + musta 1/6S								
PAISTETTAVAT JA KEITETTAVAT								
karjalanpiirakka 4 peltiä								
marjapiirakka 3 x 1/1								
kananmuna keitto 70 kpl								
munakasmassa ämpäriin valmiiksi: 1,5 kennoa munia + 3l kerma + suola + pippuri								
MUUTA								
katkarapu sulatus 1/3 kylmiö								
rahkan teko 2l kermaa								
lohivati x 1 (2 filettä)								
leikkelevati								
1 juusto, 3 kalkkuna, 1 meetvursti								
suklaakakku kuorutus 4 kpl								
munavoin teko 2 x musta 1/6 (15kpl + 1pkt ingmariini + suola)								
caesar-kastike 6x annos								
kts. kylmiöstä pyree tilanne -> ota sulamaan tarvittaessa								
KIPOTETTAVAT								
cocktailkurkku musta 1/6S								
minitomaatti kok. musta 1/6S								
raejuusto 1/6S								
jogurtti 2 kulhoa								
rahka 2 kulhoa								
mansikkahillo 1 kulho								
viikunahillo 1 kulho								
minipyörykkä								
metallinen 1 x 1/3S + 1/6								
minibratwurst metallinen 1/6								
kananmunan puolikas 2 x musta 1/6S								
kaikkiin oltava täyttökipot kylmiössä								

(jatkuu)

Liite 9. Päivitetty omavalvontasuunnitelma

Päivitetty 23.2.2017



TAMPERE
Terveyttä ja toimintakykyä edistävät palvelut
Ympäristöterveys

**ELINTARVIKELAIN 21 §:n MUKAINEN
HAKEMUS OMAVALVONTA-
SUUNNITELMAN HYVÄKSYMISEKSI**

Hakemus <input checked="" type="checkbox"/> omavalvontasuunnitelman hyväksymiseksi TAI <input type="checkbox"/> omavalvontasuunnitelman olennaisen muutoksen hyväksymiseksi (merkitse oikea vaihtoehto)		
Toimijan tiedot	Yrityksen kaupparekisterin mukainen nimi: Pella's Oy	Y-tunnus tai henkilötunnus: 2645779-7
	Osoite: Hämeenkatu 14, 33100 Tampere	
	Puhelin: 050 3443116	Sähköpostiosoite/faksi: katriina@pellas.fi
Huoneiston tiedot	Toimipaikan nimi: Pella's cafe	
	Osoite: Hämeenkatu 14, 33100 Tampere	
	Puhelin: 050 3443116	Sähköpostiosoite/faksi: cafe@pellas.fi
Omavalvontasuunnitel- masta lisätietoja antaa	Nimi Katriina Pellas Puhelin 0500 734 555	
Liitteet	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> Omavalvontasuunnitelma	
Allekirjoitus	Päivämäärä 11.1.2015	Allekirjoitus ja nimenselvennys <i>Katriina Pellas</i> Katriina Pellas

PELLA'S CAFE

OMAVALVONTASUUNNITELMA



Päivityspäivämäärä 23.2.2017 / versio 4

**Laatijat: Katriina Pellas
Liia Purho**

SISÄLLYSLUETTELO

1. Yrityksen toiminta	4
1.1 Yrityksen tiedot	4
1.2 Yrityksen toiminnan kuvaus ja laajuus	4
2. Elintarviketurvallisuus	4
2.1 Elintarvikkeiden jäljitettävyys, takaisin veto ja tiedottaminen	4
2.2 Omavalvonta-asiakirjojen hallinta	4
2.3 Elintarvikkeiden hankinta ja vastaanotto.....	4
2.4 Elintarvikkeiden säilytys ja varastointi.....	5
2.5 Ruoan käsittely ja valmistus.....	5
2.6 Ruoan kypsentyminen.....	6
2.7 Jäähdytys	6
2.8 Uudelleenkuumennus	6
2.9 Jääditys ja pakasteiden/jäädytettyjen tuotteiden sulatus.....	6
2.10 Tarjoilu	6
2.11 Pakkaaminen ja pakkausmateriaalit.....	6
3. Hygienia	7
3.1 Henkilökunta.....	7
3.1.1 Henkilökunnan hygienia	7
3.1.2 Terveys- ja salmonellatodistukset.....	7
3.1.3 Hygieniaosaaminen.....	7
3.2 Työympäristö	7
3.2.1 Puhdistussuunnitelmat.....	7
3.2.2 Astiahuolto.....	8
3.2.3 Kunnossapitosuunnitelma.....	8
3.2.4 Jätehuolto.....	8
3.2.5 Tuhoeläintorjuntaohjelma.....	8
3.2.6 Pintapuhtausnäytteenotto.....	8
4. Toiminta asiakasvalituksissa ja ruokamyrkytyspäilyissä	8
4.1 Asiakasvalitukset	8
4.2 Ruokamyrkytyspäilyt	9
LIITE 1: TAULUKKO VAAROJEN ARVIOINTIIN (HACCP)	10
LIITE 2: VASTAANOTTOTARKASTUS	11
LIITE 3: KEITTIÖILOJEN LAITTEIDEN LÄMPÖTILASEURANTA.....	12
LIITE 4: RUOKATUOTTEIDEN LÄMPÖTILASEURANTA	13
LIITE 5: ALAKERRAN KYLMÄSÄILYTYSLAITTEIDEN LÄMPÖTILASEURANTA.....	14
LIITE 6: SIVOUSSUUNNITELMA.....	15
LIITE 7: SIVOUSSLOMAKE.....	16
LIITE 8: VUOKAAVIO.....	17

1. Yrityksen toiminta

1.1 Yrityksen tiedot

Pella's cafe sijaitsee Hämeenkatu 14:sta sijaitsevassa Ruuskasen talon kulmahuoneistossa katutasossa. Kahvilassa on vakituisia työntekijöitä 1+5, lisäksi tarpeen mukaan käytetään vakituisia extratyöntekijöitä. Kahvilassa on A-oikeudet.

1.2 Yrityksen toiminnan kuvaus ja laajuus

Keittiö toimii pitkälti esillepano-periaatteella. Keittiössä ei käsitellä raakoja lihatuotteita vaan kaikki tulee valmiiksi kypsennettyinä joko tuoreina tai pakasteina. Vihanneksista osa tulee valmiiksi esikäsiteltyinä, leivonnaiset leivotaan pääosin itse ja raakapakasteita käytetään täydentävinä tuotteina. Keittiön valmistustoiminta on hyvin pientä esim. puuron keittäminen, valmiiden keittojen ja kastikkeiden maustaminen jne. Kahvila on auki ma-to 7.30-20, pe 7.30-21, la 9-21 ja su 10.30-20 ja asiakaspaikkoja sisätiloissa on n. 70. Lisäksi terassi, jolloin asiakaspaikkoja lisää 48.

2. Elintarviketurvallisuus

2.1 Elintarvikkeiden jäljitettävyyden, takaisinvento ja tiedottaminen

- Raaka-aineet ja tuotteet hankitaan luotettavilta toimijoilta ja jäljitettävyyden selvää lähetyslistojen avulla.
- Kuormakirjoja säilytetään 2 kuukautta toimistossa.
- Mahdollisissa takaisinvetotapauksissa virheestä ilmoitetaan Tampereen elintarvikevalvontaviranomaiselle.
- Tuotteessa olleesta allergeenivirheestä ilmoitetaan kuluttajilla joko tarjoilutiskillä tai sosiaalisen median kanavissa ja annetaan ohjeet mahdollisesta tuotteen palauttamistavasta.

2.2 Omavalvonta-asiakirjojen hallinta

Omavalvonta-asiakirjoihin kuuluu:

- hyväksytty omavalvontasuunnitelma
- elintarvikehuoneiston hyväksymisasiakirjat
- henkilökunnan terveys- ja salmonellatodistukset sekä hygieniaoasaamistodistukset
- hygieniakoulutuksen ja omavalvontaan perehdyttämisen kirjanpito
- seurannan, mittauksien ja näytteenoton tulokset (mm. lämpötilakirjaukset, huoltoreportit)
- esiintyneet poikkeamat ja tehdyt toimenpiteet
- jäljitettävyydsasiakirjat (esim. kuitit, kuormakirjat ja lähetyslistat)
- asiakasvalitukset, ruokamyrkytysepäilyt
- viranomaisen ottamien näytteiden tutkimustulokset ja tarkastuskertomukset

Omavalvonta-asiakirjoja säilytetään toimistossa vähintään vuosi (1v.), lähetyslistat ja kuormakirjat 2 kk.

2.3 Elintarvikkeiden hankinta ja vastaanotto

- Elintarvikkeet hankitaan isoilta toimittajilta, kuten Saarioinen, Kespro, Multicatering, Vi-hannespörssi ja Europicnic, jotka toimittavat tuotteet asianmukaisesti kylmä-/pakastekuljetuksina.

5(17)

- Vastaanottotarkastuksessa tarkastetaan lämpötilat pistokoemaisesti. Pakkausmerkinnät ja pakkausten ja tuotteiden ulkoinen kunto sekä parasta ennen/vkp-päivämäärät tarkastetaan aina.
- Vastaanottotarkastuksen tulokset merkitään liitteen 2 taulukkoon.
- Mikäli tuotteiden minimilämpötila ei toteudu, tuotteet laitetaan sivuun ja reklamoidaan tavarantoimittajaa sekä toimitaan sieltä saatujen ohjeiden mukaan sekä kirjataan poikkeama omavalvontajärjestelmään.
- Mikäli varastoja joudutaan täydentämään pikatukusta, käytetään kylmälaukkuja kylmäsäilytystä vaativille tuotteille.
- Mikäli kuorman purussa esiintyy rikkoutuneita tai muuten viallisia tuotteita, ilmoitetaan tuotteesta suoraan tavarantoimittajalle ja hävitetään tuote.
- Vaaratekijät ja toimenpiteet elintarvikkeiden vastaanotossa kartoitettu liitteessä 1.

2.4 Elintarvikkeiden säilytys ja varastointi

- Tuotteet säilytetään suojattuina.
- Tuotteita ei säilytetä lattialla.
- Tuotteiden päiväysmerkinnät tarkastetaan ja vanhentuneet tuotteet poistetaan välittömästi päivittäin elintarvikehuoneistosta.
- Yritys valmistaa myös gluteenittomia tuotteita, tuotteissa käytettävät raaka-aineet säilytetään omilla alkuperäispakkauksissaan ja varastoidaan varastointitilojen ylähyllyille, jotta estetään gluteenikontaminaatiot.
- Tuotteet säilytetään siten, että ristikontaminaatiovaaraa ei ole (mm. tuotteiden sijoittelu varastoihin).
- Tuotteista löytyy valmistus-/parasta ennen -päiväys tai viimeinen käyttöpäivä ja tuotetiedot (mm. alkuperämaa).
- Tuotteet säilytetään niille määrätyissä lämpötiloissa. Kylmähuoneen lämpötila pidetään max. + 3 C asteessa.
- Kylmlaitteissa on erilliset lämpömittarit.
- Kylmlaitteiden lämpötilat kirjataan viikoittain maanantaisin liitteiden 3 ja 5 taulukkoon.
- Varastot pidetään pieninä, jotta kierto pysyy tasaisena.
- Varastoinnissa ja elintarvikkeiden käytössä FIFO-periaatetta noudatetaan.
- Mikäli lämpötilat menevät yli kriittisen pisteen, elintarvike hävitetään.

2.5 Ruoan käsittely ja valmistus

- Tuotteet kootaan komponenteista.
- Leipien ja täytettyjen sämpylöiden valmistus, leivät joko kypsä- tai raakapakasteina
- Leikkeleet ja juustot siivutettuina
- Vihannekset valmiiksi pestyinä ja/tai leikattuina
- Täydentävät tuotteet raakapakasteina.
- Liha ja kala valmiiksi kypsennettyinä pl. kirjolohikuutio, joka on irtopakaste ja jota käytetään jäisenä suoraan tiistaisin valmistettavaan kirjolohikeittoon. Kuutiot säilötään pakastimeen laatikossaan, jotta ehkäistään mahdolliset ristikontaminaatiovaarat.
- Itse keitetään kananmunat, valmistetaan puuro sekä jatkojalostetaan valmiit kastikkeet ja keitot sekä leivotaan.
- Yritys valmistaa myös gluteenittomia tuotteita, gluteenittomia tuotteita valmistettaessa samalla pöytätilalla ei valmisteta yhtäaikaaisesti gluteenillisia tuotteita tai gluteenilliseen leipomiseen käytettyjä ruoanvalmistusvälineitä ei käytetä gluteenittomassa ruoanlaitossa ilman pesukonepesua, jotta varmistetaan tuotteiden turvallinen gluteenittomuus.
- Vaaratekijät ja toimenpiteet elintarvikkeiden esikäsittelyssä kartoitettu liitteessä 1.
- Keittiön vastuuhenkilö Katriina Pellas.

6(17)

2.6 Ruoan kypsentyminen

- Jos on jotain ruoan kypsennyksistä, lämpötilavaade on vähintään 70 astetta, joka mitataan lämpömittarilla ja kirjataan lomakkeelle nro 6.

2.7 Jäähdytys

- Pääasiallisesti tuotteita ei jäähdytetä
- Jäähdytettävissä tuotteissa noudatetaan elintarvikesäännösten mukaista jäähdytystä (max. 4h tuote jäähtyy $\leq +6C$). Lämpötila tarkistetaan laserlämpömittarilla, jotta vältetään ristikontaminaatioilta.
- Vaaratekijät ja toimenpiteet elintarvikkeiden jäähdytyksessä kartoitettu liitteessä 1.

2.8 Uudelleenkuumennus

- Tuotteita ei kuumenneta uudelleen.

2.9 Jääditys ja pakasteiden/jäädetyttyjen tuotteiden sulatus

- Pakastetut tuotteet sulatetaan hallitusti valmistajien ohjeiden mukaan.
- Vaaratekijät ja toimenpiteet elintarvikkeiden sulatuksessa kartoitettu liitteessä 1.

2.10 Tarjoilu

- Kylmänä tarjottavan ruoan lämpötila on alle $+12\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- Kuumana tarjottava ruoka on yli $+60\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- Tarjoilulämpötilat kirjataan viikoittain liitteen 4 taulukkoon.
- Tuotteet ovat pisarasuojattuina.
- Pakkaamattomat ruoat on asetettu esille siten, ettei ristikontaminaatiota tapahdu.
- Ruoat ovat tarjolla enintään 4 tuntia, jonka jälkeen ruoat hävitetään.
- Lounas on ma-pe klo 11-15. Asiakkaat ottavat pääosin itse haluamansa tuotteet salaattipöydästä, osa tuotteista (leipomotuotteet, kuumat juomat, alkoholit) annetaan asiakkaalle kassalta.
- Kuumennettaville ruoille (keitot) ja kylminä tarjoiltaville ruoille tehdään lämpötila mittaukset kerran viikossa ja kirjataan lomakkeelle.
- Jos ruoissa on lämpötilapoikkeamia, niin ei myydä asiakkaille.
- Tähteeksi jäänyt ruoka heitetään pois.
- Erikoisruokavaliot merkitään selkeästi käyttäen lyhenteitä (L, VL, G, M, KM).
- Vaaratekijät ja toimenpiteet elintarvikkeiden kylmä- ja kuumatarjoilussa kartoitettu liitteessä 1.
- Yritys valmistaa myös gluteenittomia tuotteita, gluteenittomia tuotteita tarjailtaessa pidetään huoli siitä, että vitriinissä gluteenittomat tuotteet sijoitetaan ylimmille hyllyille, lounaalla ja brunssilla tarjottavat gluteenittomat tuotteet pidetään erillään gluteenillisistä tuotteista, jotta estetään tuotekontaminaatiot.

2.11 Pakkaaminen ja pakkausmateriaalit

- Mikäli asiakas haluaa ostaa mukaan leivonnaisia, pakataan leivonnaiset kartonkiseen leivosrasiaan asiakkaalle.
- Leivosasiat/take away-rasiat säilytetään kassalla, jossa tuotteet myös pakataan.
- Jos asiakas haluaa ostaa salaattia mukaan, annetaan hänelle muovinen take away -rasia johon asiakas itse ottaa haluamansa raaka-aineet.
- Take away -rasiat ovat elintarvikekäyttöön tarkoitettuja pakkauksia.

3. Hygienia

3.1 Henkilökunta

3.1.1 Henkilökunnan hygienia

- Kätet pestään aina siirryessä likaisemmasta työstä puhtaampaan ja tarvittaessa.
- Kätet pestään ennen kuin ollaan tekemisissä elintarvikkeiden kanssa ja käytetään suojakäsineitä. Käsienpesusta ja käsineiden vaihdosta huolehditaan myös siirryttäessä elintarvikkeesta toiseen.
- Käsienpesupisteeltä löytyy käsisaippua, käsidesi ja paperisia käsipyyhkeitä.
- Kynsilakka, tekokynnet ja lävistyksset (pl. korvakorut) on kielletty, hiukset kiinni, jos mahdollista. Keittiövuorossa hiukset suojataan asianmukaisella päähineellä.
- Keittiövuorossa myös rannekellot/-korut ja sormukset ovat kielletty.
- Suojakäsineitä käytetään aina, kun ollaan tekemisissä elintarvikkeiden kanssa.
- Jos on haava, se puhdistetaan, laitetaan laastari sekä käytetään suojakäsineitä.
- Käsihygienian lisäksi myös käsien kunnosta huolehditaan.
- Asianmukainen työasu on järjestetty työnantajan puolesta, työvaatteet pidetään puhtaina, päähinettä käytetään aina keittiövuorossa.
- Vaatehuolto on jokaisen työntekijän itse hoidettava. Vaatekohtaiset pesuohjeet löytyvät vaatteiden sisäsaumasta.

3.1.2 Terveys- ja salmonellatodistukset

- Työntekijöillä on oltava terveydenhuollon ammattilaisen antama lausunto soveltuvuudesta elintarviketyöskentelyyn (terveystodistus).
- Salmonellatutkimustodistukset vaaditaan uusimaan niiltä henkilöiltä, joiden matka Pohjoismaiden ulkopuolelle on kestänyt vähintään neljä vuorokautta.
- Terveystodistuksia ja salmonellatutkimustodistuksia säilytetään "Työterveys"-kansiossa.

3.1.3 Hygieniaosaaminen

- Hygieniapassi vaaditaan kaikilta vakituisilta työntekijöiltä.
- Vakituisilta extratyöntekijöiltä vaaditaan hygieniapassin hankkiminen 3 kuukauden sisällä työsuhteen aloittamisesta.
- Hygieniaosaamistodistuksia ja listaa työntekijöistä säilytetään omavalvontakansiossa.
- Jokaisen työntekijän kanssa käydään läpi omavalvontasuunnitelma.

3.2 Työympäristö

3.2.1 Puhdistussuunnitelmat

- Kahvilassa siivotaan itse, tarpeen vaatiessa käytetään ulkopuolista siivouspalvelua.
- WC:t ja asiakastilat sekä keittiö siivotaan päivittäin, henkilökunnan lepo- ja sosiaalilat sekä varastointi- ja siivoustilat siivotaan viikoittain. Siivoussuunnitelma liitteessä 6.
- Siivousvälineiden tulee olla puhtaat ja ehjät ja niiden puhdistuksesta tulee huolehtia.
- Siivousvälineet ja puhdistusaineet säilytetään siivouskomerossa.
- Eryistä tehopesua vaativat toimenpiteet (esim. pakastinten sulatus/pesu) kirjataan liitteessä 7 olevalle lomakkeelle.
- Puhdistusaineita säilytetään lisäksi tiskikopissa, samoin tilan siivousvälineet.

8(17)

3.2.2 Astiahuolto

- Astiat keräillään pöydistä ja keräilykärrystä.
- Astiat huuhdellaan huolellisesti ennen konepesua.
- Astianpesukone pestään jokaisen päivän päätteeksi ja pesuvesi vaihdetaan tarpeen mukaan, vähintään 2 kertaa päivässä.
- Astioiden siisteyttä tarkkaillaan pitkin päivää ja jos kone ei pese kunnolla, tehdään korjaavia toimenpiteitä.

3.2.3 Kunnossapitosuunnitelma

- Tilat pidetään hyvässä kunnossa ja mikäli jotain korjattavaa ilmenee, käytetään ammattimiehiä. Vastuu Katriina Pellas.

3.2.4 Jätehuolto

- Jätelajittelu on taloyhtiön tarjoaman järjestelmän mukaisesti. Kartongit, pullot ja tölkit, ke-räyspaperit lajitellaan, muu menee sekajätteeseen.
- Jäteastioissa pidetään jätessäkejä suojana, mikäli jäteastia likaantuu, pestään se astian-pesupisteessä.
 - Keittiössä ei synny paistoöljyjätettä.
 - Vaaratekijät ja toimenpiteet elintarvikkeiden vastaanotossa kartoitettu liitteessä 1.

3.2.5 Tuhoeläintorjuntaohjelma

- Huolehditaan ettei varastoihin jää vanhaa/pilaantuvaa tavaraa, joka voisi houkuttaa tuholaisia.
- Pidetään elintarvikkeet suojattuina sekä irti lattiasta ja muistetaan FIFO.
- Vaaratekijät ja toimenpiteet tuhoeläintapauksissa kartoitettu liitteessä 1.
- Mikäli tuholaisia ilmaantuu, otetaan yhteys Rentokillin tuhoeläintorjuntaan, puhelin 020 7893 205.

3.2.6 Pintapuhtausnäytteenotto

- Pintapuhtausnäytemittauksia tehdään ao. liuskoilla pistokoemaisesti 2 x vuodessa. Näytteitä otetaan 5 kpl kerralla leikkuulautoista ja työpöytäpinnoilta sekä tarjoiluastioista astianpesun jälkeen. Tulokset kirjataan lomakkeelle. Mikäli tulokset ovat huonoja ryhdytään tarvittaviin toimenpiteisiin, esim. tehopesut.

4. Toiminta asiakasvalituksissa ja ruokamyrkytyspäilyissä

4.1 Asiakasvalitukset

- Asiakaspalaute otetaan vastaan asiallisesti ja siihen suhtaudutaan vakavasti, mieti-tään kuinka voidaan parantaa asioita/välttää vastaava palaute jatkossa.
- Jos elintarvikkeen valmistaja, toimittaja tai viranomaiset ovat ilmoittaneet tuotteessa olevan sellaisen vian, että tuotteet on vedettävä pois myynnistä, toimitaan annettujen toimintaohjeiden mukaisesti.

9(17)

4.2 Ruokamyrkytysepäilyt

Kirjalliset toimintaohjeet ruokamyrkytysepäilytilanteiden varalle:
Tehdään välittömästi ilmoitus elintarvikevalvontaan

Elintarvikevalvonta

elintarvikevalvonta@tampere.fi

puhelin 050 327 6325 (päivystys arkisin klo 9.30 - 12.00)

puhelin (03) 5656 4400

faksi (03) 5656 5665

Frenckellin aukio 2 B, PL 487, 33101 Tampere

- otetaan näytteet epäilystä ruoasta/raaka-aineesta (200-300 g/näyte) valmiiksi laboratorioon toimittamista varten. Näytteet säilytetään kylmässä. Näytteet jäädytetään, mikäli niitä ei voida toimittaa saman vuorokauden aikana laboratorioon

- selvitetään yhdessä elintarvikevalvonnan kanssa valituksen aiheellisuus ja syy sekä ryhdytään tarpeellisiin toimenpiteisiin

- kuka yrityksessä vastaa ruokamyrkytysepäilytilanteiden selvittämisestä

Lomake epäilyilmoitusta varten:

<http://www.tampere.fi/tiedostot/5akxaq1YZ/Ilmoitusruokamyrkytysepailysta.doc>

(jatkuu)

LIITE 1: TAULUKKO VAAROJEN ARVIOINTIIN (HACCP)

TOIMINTO	EPÄKOHTA	VAARA	VAARAN ERKÄISY	HALLINTAPISTE (CCP)		MITEN SEURATAAN	MITEN USEIN	KIRJAAMINEN	VIRHEIDEN KORJAAMINEN	
				siirto kylmään	lämpötila					
VASTAAMOTTO	tuote liian lämmin	mikrobien lisääntyminen	luotettavat tavaramerkittävät asiainmukaiset toimitusoppimukset	lämpötila	siirto kylmään	vastaanotto tarkastus	aina kuorman saapuessa	lämpötilat 1 krt/vko	rekламаatio, palautus	
	tuote vanha	mikrobien lisääntyminen		tuotteen päiväys					poikkeamat aina	
	ulkoinen laatu huono	mikrobien siirtyminen								
	puutteelliset merkit	mikrobien lisääntyminen								
VARASTOINTI	tuote liian lämmin	mikrobien lisääntyminen	oikea varastointi, kylmälaiteiden säätö/huolto	lämpötila		lailleen/varaston lämpötilan tarkastus	lämpötilat 1krt/vko laitteiden huolto jatkuva		liian lämpimät tuotteet hävitetään vanhat tuotteet hävitetään	
	tuote vanha	mikrobien lisääntyminen	selkeä varasto, oikea varastointi	säilytysaika		havainnointi			saastuneet tuotteet hävitetään	
	tuotteiden kosketus	mikrobien siirtyminen kemialliset riskit (allergiat, GL)	selkeä varasto, oikea varastointi			havainnointi			saastuneet tuotteet hävitetään	
ESIKÄSITTELY	liian jänninen tai siirtyminen tuotteiden kosketus	mikrobien siirtyminen kemialliset riskit (allergiat, GL)	käsihygienia, hygieeniset työvälineet, erillään pito, puhtaasti työvälineet/-liiat	havainnointi		jatkuva			saastuneet tuotteet hävitetään	
	ei tarpeeksi kuuma (< 60C)	mikrobit eivät tuhoudu	riittävä kuumennus	lämpötila		lämpötila mitataan	vähintään 1krt/vko	1krt/vko poikkeamat aina	kuumennetaan tuotteita lisää	
TARJOILO KUUMA	ei tarpeeksi kuuma (< 60C)	tuhoutumatta jääneiden	sopivat laitteet	lämpötila		lämpötila mitataan	1krt/ p/v	1krt/vko poikkeamat aina	liian haaleat tuotteet hävitetään	
	tarjolla liian kauan (> 4h)	mikrobien aktivoituminen	oikeat tarjollutavat	tarjollapitoaika (max. 4h)		seurataan	1krt/p/v	1krt/vko poikkeamat aina	tuotteet hävitetään tarjollun päätyttyä	
TARJOILO KYLMÄ	ei tarpeeksi kylmä	mikrobien lisääntyminen	sopivat laitteet, oikeat tarjollutavat	lämpötila		seurataan			liian lämpimät tuotteet hävitetään	
	tarjolla liian kauan (> 4h)	mikrobien lisääntyminen		tarjollapitoaika (max. 4h)		seurataan			tuotteet hävitetään tarjollun päätyttyä	
JÄÄHDYTYYS	ei tarpeeksi kylmä tai tarpeeksi nopea	mikrobien lisääntyminen	sopivat laitteet ja välineet, oikeat tarjollutavat	lämpötila, jäänopeus		lämpötila mitataan	tarpeen mukaan	1krt/vko poikkeamat aina	riittämättömästi jäädytetyt tuotteet hävitetään	
	sulamisvedet saastuttavat	mikrobien lisääntyminen	oikea sulatusaika ja -lämpötila	lämpötila, jäänopeus		lämpötila mitataan	jokaisesta erästä	1krt/vko poikkeamat aina	väärässä lämpötilassa olevat tuotteet hävitetään	
SULATTAMINEN	ei tarpeeksi kuuma	mikrobien lisääntyminen	tuotteiden oikea sijoittaminen	lämpötila		havainnointi			saastuneet tuotteet hävitetään	
	liikaantuminen (eläimet, pöly)	mikrobien siirtyminen	sopivat laitteet, pinnat ja astiat, riittävä ja asianmukainen puhdistus			asteittainen tarkkailu	jatkuva		saastuneet tuotteet hävitetään, puhdistaminen uudelleen	
ULKOTARJOILO	sopimattoman aineen joutuminen tuotteeseen missä tahansa vaiheessa (tarjolla, valmistus)	tuotannon eriyttäminen joka vaiheessa oikea reseptiikka ja sen noudattaminen	riittävä ja asianmukainen puhdistus tarkoituksenmukaiset liat, aineet ja välineet	asteittainen tarkkailu		asteittainen tarkkailu	jatkuva	asteittainen tarkkailu	puhdistaminen uudelleen	
	likaisuus (liat, pinnat, välineet)	mikrobien siirtyminen elintarvikkeisiin	asteittainen tarkkailu	asteittainen tarkkailu		asteittainen tarkkailu	1krt/vko	asteittainen tarkkailu	puhdistaminen uudelleen	
JÄTEHUOLTO		mikrobien siirtyminen elintarvikkeisiin	jätteiden asianmukainen käsittely ja poisto riittävän usein	asteittainen tarkkailu		päivittäin	1krt/vko	1krt/vko	saastuneet elintarvikkeet tuhoaan muut tuotteet tarkastetaan haitta-aiheet myrkytetään desinointi tarvittaessa	
TUHOLOIS-TORJUNTA		mikrobien siirtyminen elintarvikkeisiin	tuotteen esiintymisen tarkkailu	asteittainen tarkkailu		jatkuva	1krt/vko	asteittainen tarkkailu	saastuneet elintarvikkeet tuhoaan muut tuotteet tarkastetaan haitta-aiheet myrkytetään desinointi tarvittaessa	
HENKILÖKUNNAN HYGIENIA	mikrobien siirtyminen tuotteeseen missä tahansa vaiheessa	mikrobien siirtyminen elintarvikkeisiin	käsihygienia, hygieeniset työvälineet, työssä pidettävä sairaana	asteittainen tarkkailu		asteittainen tarkkailu	jatkuva	asteittainen tarkkailu	osaamis- ja terveys-tuotoksista pidetään kirjaa	

Pella's cafe / Pella's Oy
Hämeenkatu 14, 33100 TAMPERE
cafe@pellas.fi
050 344 3116

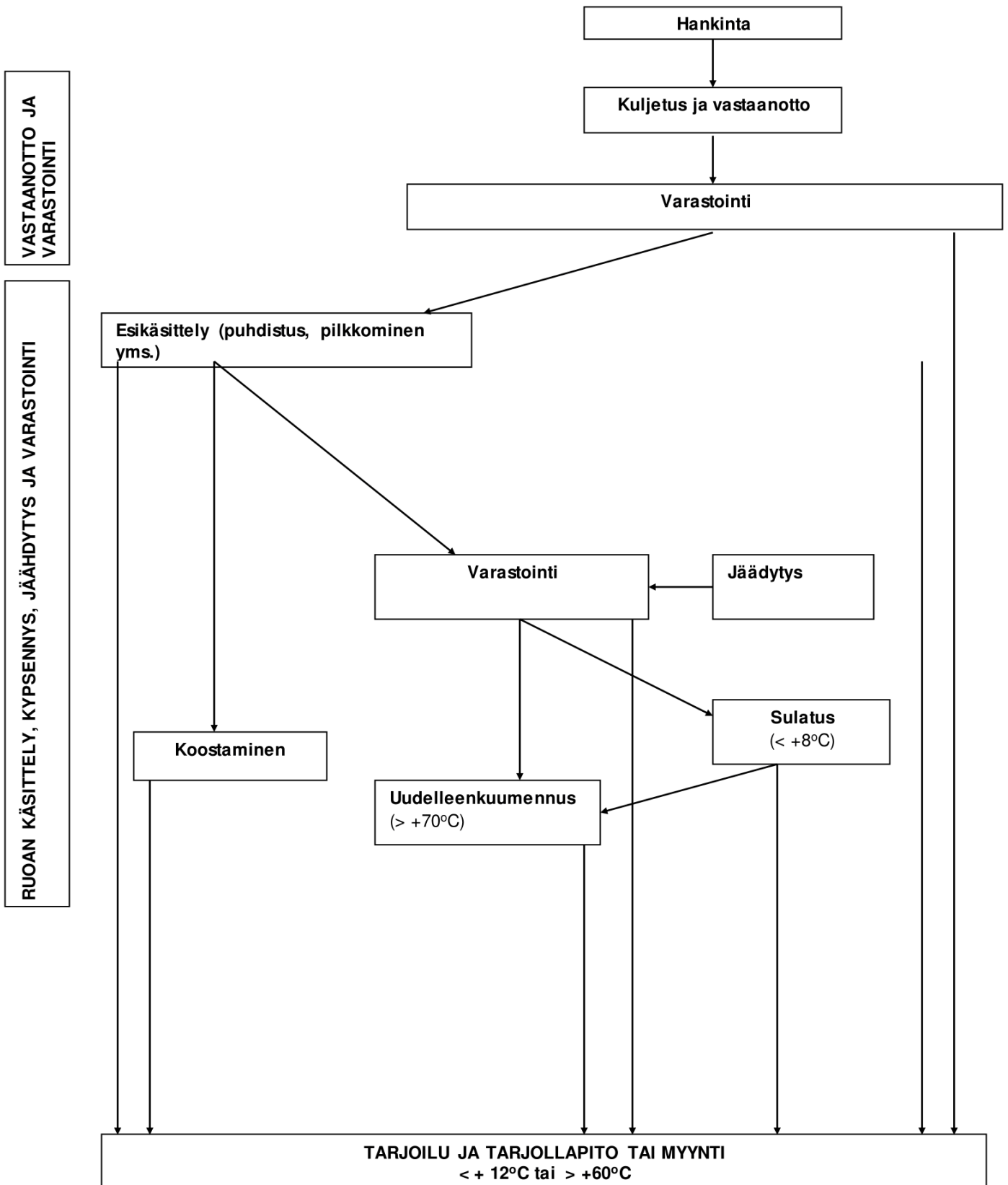
(jatkuu)

LIITE 6: SIVOUSSUUNNITELMA

TILA	PINTA TAI LAITE	PUHDISTUSTIHEYS	PESUAINE	PESUVÄLINE
K E I T T I Ö	Työpöydät	päivittäin	CIFF-keittiö	karitaliina
	Lattia	päivittäin	KW YLEISPESU	lattiamoppi + harja
	Vetolaatikon yleispesu	päivittäin	CIFF-keittiö	karitaliina
	Yleiskoneet	aina käytön jälkeen	Arma's Eko tiskiaine + huuhtelukirkaste	pesukone, ulkopinnat karitaliina
	Liedet	päivittäin	CIFF-keittiö	karitaliina
	Ruoantekovälineet	päivittäin / aina käytön jälkeen	Arma's Eko tiskiaine + huuhtelukirkaste	pesukone
	Blenderi	päivittäin	CIFF-keittiö	karitaliina
	Mikroaaltouuni	päivittäin	CIFF-keittiö	karitaliina
	Astianpesukone	päivittäin	CIFF-keittiö	tiskiharja
	Tiskinurkan yleispesu	päivittäin	CIFF-keittiö	tiskiharja + letku
	Tiskinurkan lattiakaivo	1 x vko (ti)	KW LIOTUS	lattiharja
	Tiskinurkan tehopesu	1 x vko (ti)	CIFF-keittiö	tiskiharja + letku
	Huuvan suodattimet	1 x vko (ti)	Arma's Eko tiskiaine + huuhtelukirkaste	pesukone
	Kylmiö	1 x vko (su) / tarvittaessa	CIFF-keittiö	karitaliina
	Hyllyt	1 x vko	CIFF-keittiö	karitaliina
	Uuni	1 x vko/ tarvittaessa	KW UUNI & GRILLI	teräsVilla
	Jääpalakone tehopesu	3 x vuodessa	KW DESALL	tiskiharja + karitaliina
	Seinät	3 x vuodessa	CIFF-keittiö	karitaliina
	Katto	1 x vuodessa	vesi	höyrypesuri
	Pakastimet sulatus	1 x vuodessa	CIFF-keittiö + KW DESALL	karitaliina
S A L I	Kahvitermarit huuhtelu	päivittäin	vesi	käsin
	Kylmävitriinit	päivittäin	KW lasinpesu	käsiympyhepaperi
	Erikoiskahvikone	päivittäin	CIFF-keittiö	tiskiharja
	Kylmäallas	päivittäin	CIFF-keittiö	karitaliina
	Maidon vaahdottimet	päivittäin	Clean Express - liotusjauhe	liotus
	Kahvipuntit	päivittäin	vesi	kuuma vesi huuhtelu
	Kahvinkeitin suodatinosa	päivittäin	Fairy	tiskiharja
	Erikoiskahvikoneen kahvisuodattimet	päivittäin	Clean Express - liotusjauhe	liotus
	Mikroaaltouuni	päivittäin	KW YLEISPESU	karitaliina
	Tarjoilulinjasto	päivittäin	KW YLEISPESU	karitaliina
	Asiakas wc:t	2 x päivässä	KW SANI + mäntysuopa	karitaliina
	Kahvitermarit liotus	1 x vko (su)	Clean Express - liotusjauhe	liotus yön yli
	Kuumahaude	1 x vko	Arma's Eko tiskiaine + huuhtelukirkaste	pesukone
	Juomakaappi	4 x vuodessa	KW YLEISPESU	karitaliina
	Kuumavesihana	2 x vuodessa	KW kalkinpoisto	tiskiharja
Kylmävetolaatikon tehopesu	tarvittaessa	CIFF-keittiö + KW DESALL	karitaliina + tiskiharja	
ALA- KERTA	Pukuhuoneet	1 x vko	KW YLEISPESU	karitaliina + lattiamoppi
	Taukotila	1 x vko	KW YLEISPESU	karitaliina + lattiamoppi
	Takavarasto	1 x vko	KW YLEISPESU	karitaliina + lattiamoppi
	Henksu wc	1 x vko	KW SANI + mäntysuopa	karitaliina + lattiamoppi
	Siivouskomero (hyllyt / lattia)	1 x kk	KW YLEISPESU	karitaliina + lattiaharja

(jatkuu)

LIITE 8: VUOKAAVIO



Liite 10. Vuorokohtaiset työtehtävät

1(3)

MAANANTAI		TIISTAI	
6.30	Puuro kiehumaan ja aamiaisen vienti saliin	6.30	Puuro kiehumaan ja aamiaisen vienti saliin
7.00	Aamiaisen salissa ja leipien teko	7.00	Aamiaisen salissa ja leipien teko
7.30	Ruisleivät ja sämpylät valmiina vitriinissä	7.30	Ruisleivät ja sämpylät valmiina vitriinissä
8.15	Ciabatat ja bagelit valmiina vitriinissä	8.15	Ciabatat ja bagelit valmiina vitriinissä
8.15-10.00	Kuormien purku Keiton esivalmistelu ja keittymään laitto Lounaan esivalmistelu (salaattipöytä)	8.15-10.00	Keiton esivalmistelu ja keittymään laitto Lounaan esivalmistelu (salaattipöytä)
10.00	Uuniperunat uuniin	10.00	Uuniperunat uuniin
10.30	Aamiaisen poiskeräys ja lounaan vienti saliin	10.30	Aamiaisen poiskeräys ja lounaan vienti saliin
11.00	Lounas valmiina salissa	11.00	Lounas valmiina salissa
11.00-13.30	Aamiaiskippojen poislaitto (vaihto uusiin kippoihin ja vanhojen pesu) Vetarin täyttö (kaikki vetarin kipot oltava täynnä, lisäksi kylmiössä 1/2 leikattua salaattia) Tilaustuokien teko Aamiaisen esivalmistelu seuraavalle päivälle niin pitkälle kuin mahdollista	11.00-13.30	Aamiaiskippojen poislaitto (vaihto uusiin kippoihin ja vanhojen pesu) Vetarin täyttö (kaikki vetarin kipot oltava täynnä, lisäksi kylmiössä 1/2 leikattua salaattia) Tilaustuokien teko Aamiaisen esivalmistelu seuraavalle päivälle niin pitkälle kuin mahdollista
13.30-14.00	Keittion siivous ja roskien/pahvien vienti Uuniperunoiden ja leipien paisto ilta vuorolle tarvittaessa	13.30-14.00	Keittion siivous ja roskien/pahvien vienti Uuniperunoiden ja leipien paisto ilta vuorolle tarvittaessa
14.00-15.00	Suolaisen vitriinitarjonnan tarkistus (suolaiset piirakat), talon leipien tilanteen tarkistus ja teko tarvittaessa	14.00-15.00	Suolaisen vitriinitarjonnan tarkistus (suolaiset piirakat), talon leipien tilanteen tarkistus ja teko tarvittaessa
15.00	Lounaan poiskeräys salista	15.00	Lounaan poiskeräys salista
15.00-19.00	Lounaan poislaitto raaka-aineiden vaihto uusiin kippoihin (HUOM! päiväykset!) käytössä olleiden kippojen vienti tiskiin Tilaustuokien teko Seuraavan päivän keiton esivalmistelu: 2,5kg ruokaperunoiden kuorinta ja kuutiointi Brunssin esivalmistelu: pannukakku 3x 1/1GN ja myslit	15.00-19.00	Lounaan poislaitto raaka-aineiden vaihto uusiin kippoihin (HUOM! päiväykset!) käytössä olleiden kippojen vienti tiskiin Tilaustuokien teko Seuraavan päivän keiton esivalmistelu Brunssin esivalmistelu: marjapiirakka 3x1/1GN ja keksit (n. 60kpl)
19.00-19.30	Sulatettavien otto vitriinituote-listan mukaisesti (croissantit) Keittion siivous Lattian lakaisu Roskien/ pahvien vienti	19.00-19.30	Sulatettavien otto vitriinituote-listan mukaisesti (croissantit) Keittion siivous Lattian lakaisu Roskien/ pahvien vienti
19.30-20.00	Tiskaus ja tiskinurkan esipesu	19.30-20.00	Tiskaus ja lattia kaivon sekä huuvaritilojen pesu
20.00-21.00	Keittion lattian pesu, tiskinurkan siistiminen	20.00-21.00	Keittion lattian pesu, tiskinurkan perusteellinen siivous

(jatkuu)

KESKIVIikko

6.30	Puuro kiehumään ja aamiaisen vienti saliin
7.00	Aamiaisen salissa ja leipien teko
7.30	Ruisleivät ja sämpylät valmiina vitriinissä
8.15	Ciabatat ja bagelit valmiina vitriinissä
8.15-10.00	Kuormien purku Keiton esivalmistelu ja keittymään laitto Lounaan esivalmistelu (salaattipöytä)
10.00	Uniperunat uuniin
10.30	Aamiaisen poiskeräys ja lounaan vienti saliin
11.00	Lounas valmiina salissa
11.00-13.30	Aamiaiskippojen poislaitto (vaihto uusiin kippoihin ja vanhojen pesu) Vetarin täyttö (kaikki vetarin kipot oltava täynnä, lisäksi kylmiössä 1/2 leikattua salaattia) Tilaustuokien teko Aamiaisen esivalmistelu seuraavalle päivälle niin pitkälle kuin mahdollista
13.30-14.00	Keittiön siivous ja roskien/pahvien vienti Uniperunoiden ja leipien paisto iltaavuorolle tarvittaessa
14.00-15.00	Suolaisen vitriinitarjonnan tarkistus (suolaiset piirakat), talon leipien tilanteen tarkistus ja teko tarvittaessa
15.00	Lounaan poiskeräys salista
15.00-19.00	Lounaan poislaitto raaka-aineiden vaihto uusiin kippoihin (HUOM! päiväykset!) Tilaustuokien teko Seuraavan päivän keiton esivalmistelu
19.00-19.30	Brunssin esivalmistelu: talon suklaakakku x6 ja kaakaon keitto Sulatettavien otto vitriinituote-listan mukaisesti (croissantit) Keittiön siivous Lattian lakaisu Roskien/ pahvien vienti
19.30-20.00	Tiskaus ja tiskinurkan esipesu
20.00-21.00	Keittiön lattian pesu, tiskinurkan siistiminen

TORSTAI

6.30	Puuro kiehumään ja aamiaisen vienti saliin
7.00	Aamiaisen salissa ja leipien teko
7.30	Ruisleivät ja sämpylät valmiina vitriinissä
8.15	Ciabatat ja bagelit valmiina vitriinissä
8.15-10.00	Kuormien purku Kanafileen sulamaanotto 2-3ltk Keiton esivalmistelu ja keittymään laitto Lounaan esivalmistelu
10.00	Uniperunat uuniin
10.30	Aamiaisen poiskeräys ja lounaan vienti saliin
11.00	Lounas valmiina salissa
11.00-13.30	Aamiaiskippojen poislaitto (vaihto uusiin kippoihin ja vanhojen pesu) Vetarin täyttö (kaikki vetarin kipot oltava täynnä, lisäksi kylmiössä 1/2 leikattua salaattia) Tilaustuokien teko Aamiaisen esivalmistelu seuraavalle päivälle niin pitkälle kuin mahdollista
13.30-14.00	Keittiön siivous ja roskien/pahvien vienti Uniperunoiden ja leipien paisto iltaavuorolle tarvittaessa
14.00-15.00	Suolaisen vitriinitarjonnan tarkistus (suolaiset piirakat), talon leipien tilanteen tarkistus ja teko tarvittaessa
15.00	Lounaan poiskeräys salista
15.00-19.00	Lounaan poislaitto raaka-aineiden vaihto uusiin kippoihin (HUOM! päiväykset!) Tilaustuokien teko Seuraavan päivän keiton esivalmistelu/ sulamaanotto Sulatettavien otto vitriinituote-listan mukaisesti (croissantit) Keittiön siivous Lattian lakaisu Roskien/ pahvien vienti
19.30-20.00	Tiskaus ja tiskinurkan esipesu
20.00-21.00	Keittiön lattian pesu, tiskinurkan siistiminen

(jatkuu)

PERJANTAI

6.30	Puuro kiehumaan ja aamiaisen vienti saliin
7.00	Aamiaisen salissa ja leipien teko
7.30	Ruisleivät ja sämpylät valmiina vitriinissä
8.15	Ciabatat ja bagelit valmiina vitriinissä
8.15-10.00	Kuormien purku Keiton esivalmistelu ja keitymään laitto Lounaan esivalmistelu
10.00	Uuniperunat uuniin
10.30	Aamiaisen poiskeräys ja lounaan vienti saliin
11.00	Lounas valmiina salissa Aamiaiskippojen poislaitto
11.00-13.30	Vetarin täyttö (kaikki vetarin kipot oltava täynnä, lisäksi kylmiössä 1/2 leikattua salaattia) Tilaisruokien teko Brunssivalmisteluissa auttaminen
13.30-14.00	Keittiön siivous ja roskien/pahvien vienti
14.00-15.00	Uuniperunoiden ja leipien paisto ilta vuorolle tarvittaessa Suolaisen vitriinitarjonnan tarkistus (suolaiset piirakat), talon leipien tilanteen tarkistus ja teko tarvittaessa
15.00	Lounaan poiskeräys salista
15.00-19.00	Lounaan poisilaitto raaka-aineiden vaihto uusiin kippoihin (HUOM! päiväykset!) käytössä olleiden kippojen vienti tiskiin
19.00-20.30	Tilaisruokien teko Sulatettavien otto vitriinituote-listan mukaisesti (croissantit) Keittiön siivous Lattian lakaisu
20.30-21.00	Roskien/ pahvien vienti Tiskaus ja tiskinurkan esipesu
21.00-22.00	Keittiön lattian pesu, tiskinurkan siistiminen

Liite 11. Päiväkohtaiset vitriinituotteiden valmistusmäärät

VITRIINITUOTTEIDEN VALMISTUSMÄÄRÄT

PULLAVITRIINI	ma	ti	ke	to	pe	la	su	
voisilmäpulla (talon pulla 1 pss = 24kpl)						14	14	
toscapulla						14	14	
maitosuklaacroissant	8	8	8	8	10	12	12	
croissant	8	8	8	8	10	12	12	
berliinimunkki						6	6	
omarmunkki						6	6	
Punaisella merkityt sulamaan pellille kylmiöön edellisenä iltana.								
SÄMPYLÄT JA LEIVÄT - ei saa ottaa sulamaan edellisenä päivänä!								
ERIKOISLEIVÄT								
mozzarella-ciabatta	4	4	4	4	6	10	8	
bagel lämminsavulohi-avokado	4	4	4	4	4	8	0	
bagel kana-vuohenjuusto	3	3	3	3	4	5	5	
rieska lämminsavulohi-avokado	rieskojen täyttö tarvittaessa iltavuoroon						5	
rieska kana-vuohenjuusto								
RUISLEIPÄ 1PSS = 12KPL								
kinkku-juusto-kananmuna	5	5	5	5	5	5	5	
kalkkuna-juusto	4	4	4	4	4	5	2	
juusto	2	2	2	2	2	2	2	
meetvursti-juusto	2	2	2	2	2	2	2	
VAALEA SÄMPYLÄ/MONIVILJAPATONKI								
kinkku-juusto	3	3	3	5	5	4	0	
kalkkuna-juusto	4	4	4	5	5	5	4	
juusto	0	0	0	2	2	0	0	
meetvursti-juusto	0	0	0	2	0	2	0	
vegaani	0	0	0	0	0	2	0	
YHTEENSÄ								
kinkku-juusto-muna	5T	5T	5T	5T	5T	5T	5T	
kinkku-juusto	3V	3V	3V	5V	5V	4V		
kalkkuna-juusto	4T + 4V	4T + 4V	4T + 4V	4T + 5V	4T + 5V	5T + 5V	2T + 4V	
juusto	2T	2T	2T	2T + 2V	2T + 2V	2T	2T	
meetvursti-juusto	2T	2T	2T	2T + 2V	2T + 2V	2T + 2V	2T	
vegaani						2V		
Ruisleipä (T)	13	13	13	13	13	14	11	
Sämpylä (V)	7	7	7	14	14	13	4	
Aamuvuoro huolehtii, että leipää paistetaan lisää iltavuorolla. Huom! Lounaalta jäävä patonki ja rieskat.								
Vitriinit oltava runsaan näköiset koko päivän! Klo 18 saa "himmata" :)								

Liite 12. Uudistunut ruokalista



SALAATIT

Vegaanin salaatti (sis. pähkinää) <i>salaatti, meloni, pinaatti, avokado, cashewpähkinä, papu, granaatti- omenansiemen, herneenverso, chimichurri-citruskastike</i>	11,90 €
Meloni-"feta"salaatti (sis. pähkinää) <i>pinaatti, avokado, salaattijuusto(L), meloni, granaattiomenansiemen, pekaanipähkinä, viikunabalsamico</i>	11,90 €
Tomaatti-mozzarellasalaatti <i>salaatti, kirsikkatomaatti, puolikuivattu tomaatti, meloni, rucola, oliiviöljy, balsamico, krutonki</i>	11,90 €
Vuohenjuustosalaatti (sis. pähkinää) <i>tuore vuohenjuusto, salaatti, meloni, kurkku, granaattiomenansiemen, pekaanipähkinä, viikunabalsamico</i>	12,90 €
Kana-vuohenjuustosalaatti (sis. pähkinää) <i>tuore vuohenjuusto, suomalainen broileri, meloni, kurkku, granaattiomenan- siemen, puolikuivattu tomaatti, pekaanipähkinä, herneenverso, viikunabalsamico</i>	12,90 €
Caesarsalaatti - kana tai katkarapu <i>katkarapu tai suomalainen broileri, salaatti, tomaatti, parmesanlastu (ei pastöroitu), krutonki, talon caesarkastike (ei sis. kalaa)</i>	12,90 €
Tandoorikanasalaatti (sis. pähkinää) <i>suomalainen broileri, salaatti, pinaatti, meloni, kurkku, tomaatti, cashewpähkinä, tuorejuusto-korianterikastike, lime</i>	12,90 €
Lämminsavulohisalaatti (sis. pähkinää) <i>Lämminsavulohi, salaatti, meloni, kurkku, avokado, cashew- pähkinä, kananmuna, sitruuna, chimichurri-citruskastike, lime</i>	12,90 €
Katkarapu-avokadosalaatti <i>katkarapu, salaatti, tomaatti, kurkku, meloni, avokado, kananmuna, chililööki, lime</i>	12,90 €
Uunipaahdettu lämmin kanasalaatti (sis. pähkinää) <i>suomalainen broilerinfilee, salaatti, pinaatti, hunajameloni, kirsikkatomaatti, cashew, parmesanlastu, chililööki</i>	13,50 €

Ilmoita, jos haluat annoksen gluteenittomana.

Liite 13. Esimerkki ruoka-annoksen annoskortista ja tuotteiden myyntikatetaulukko

TUOTE:

KANA-VUOHENJUUSTOSALAATTI

OP	YKS.	OH	PH%	RAAKA-AINEET	KP	KH	YHT. €
0,144	kg	3,64	5	salaattisekoitus	0,144	3,83	0,55
0,065	kg	6,52		hunajameloni	0,065	6,52	0,42
0,026	kg	17,20		cashew	0,026	17,20	0,45
0,025	kg	2,75	4	kurkku	0,025	2,86	0,07
0,033	kg	8,90		pk-tom	0,033	8,90	0,29
0,060	kg	12,39		vhj	0,060	12,39	0,74
0,060	kg	11,86		up kana	0,060	11,86	0,71
0,025	kg	8,96		balsamico	0,025	8,96	0,22
0,030	kg	9,60		gr-siemen	0,030	9,60	0,29
				Mausteet %:	1 %		0,04
Hinta yhteensä							3,79

Raaka-aineita
 Kypsennyshävikki
 Valmista
 Annoskoko
 Annoksia

0,468	kg / l
0	%
0,468	kg / l / kpl
0,410	kg / l / kpl
1	kpl

Hinta / kg, l, kpl

8,10

Hinta / annos

3,79

Myyntikate

70,62 %

Tuote	Raaka- ainekustannukset	Myyntihinta	Kate€	Kate%
Katkarapu-avokadosalaatti	2,70	12,90	10,20	79,07
Caesarsalaatti kanalla	3,28	12,90	9,62	74,60
Caesarsalaatti katkaravulla	3,25	12,90	9,65	74,81
Kana-vuohenjuustosalaatti	3,29	12,90	9,61	70,62
Lämmin kanasalaatti	3,59	13,50	9,91	73,4
Lämminsavulohisalaatti	3,36	12,90	9,54	73,95
Meloni-fetasalaatti	2,81	11,90	9,09	76,39
Tandoorisalaatti	3,46	12,90	9,44	73,18
Tomaatti-mozzarellasalaatti	2,82	11,90	9,08	76,3
Vegaaninsalaatti	3,38	11,90	8,52	71,6
Vuohenjuustosalaatti	3,32	12,90	9,58	74,26

PROTEIINIT

Uunipaahdettu kana SAARIOINEN (G, L, KM, M): Suomalainen broilerinfilee (saattaa sisältää luuta), jodioitu suola, stabilointiaine (E 451), **tärkkelyssiirappi**, sakeuttamisaineet (E 415, E 407), glukoosi

Tandoorikana SAARIOINEN (G, L, KM, M): Suomalainen broilerinfilee (saattaa sisältää luuta), sokeri, jodioitu suola, **tärkkelyssiirappi**, stabilointiaine (E 451), maltodekstriini, **perunatärkkelys**, **riisijauho**, mausteet (mm. **chili**, **sipuli**, **valkosipuli**, **korianteri**, **paprika**, **inkivääri**, **mustapippuri**), sakeuttamisaineet (E 415, E 407), glukoosi, happamuudensäätöaineet (E 330, E 262), muunnettu **maissitärkkelys**, aromit, väri (E 160c), punajuurijauhe.

Lämminsavulohi MENU: kasvatettu kirjolohi 98,5 %, suola

Katkarapu MENU: kuorittu katkarapu (Pandalus Borealis), vesi, suola

Minibratwurst SAARIOINEN (G, L, KM, M): Sianliha 85 % (Suomi), vesi, suola, lampaansuoli, stabilointiaine (E 450), hapettumisenestoaine (E 316), mausteet (mm. **chili**, **inkivääri**, **mustapippuri**), aromit, savuaromi.

Pekoni (G, L, KM, M): sianliha (90 %), suola (4,0 %), happamuudensäätöaine (E326), hapettumisenestoaineet (E301, E331), säilöntäaineet (E250, E262)

Minipyörykkä SAARIOINEN (G, L, KM, M): Sianliha 64 % (Suomi), **sipuli**, peruna,

soijaproteiinivalmiste, silava, perunarae, jodioitu suola, rypsiöljy, perunajauho, mausteet (mm. **valkopippuri**, **inkivääri**), väri (E 150c), aromit

Meetwurst WIGRÉN (L, G): sianliha, silava, naudanliha, suola, mausteet (mm. **valkopippuri**, **korianteri**, **sinappi**), maltodekstriini, glukoosi, hapettumisenestoaineet (askorbiinihappo), säilöntäaineet (E252, E250)

Tonnikala JOHN WEST (G, L, KM, M): **tonnikala**, auringonkukkaöljy, vesi, suola.

Wursti kalkkuna (L, G, M, KM): Kalkkunan filee 51 %, broilerin filee, vesi, suola, stabilointiaineet (E451, E450, E1420), glukoosi, hapettumisenestoaine (E316), säilöntäaine (E250), savuaromi.

HK porsaanpaisti: suomalainen porsaanpaisti, jodioitu suola, dekstroosi, stabilointiaineet (E450, E451), hapettumisenestoaine (E301), säilöntäaine (E250). Lihapitoisuus 92 %.

JUUSTOT

Tuorejuusto PHILADELPHIA (L, G): **Maito**, **kerma**, suola, stabilointiaineet (E401, E407, E410), hapate.

Luostari-juusto VALIO (L, G): Pastöroitu **maito***, suola, hapate ja väriaine (E 160b pinnassa)

(jatkuu)

Salaattijuusto MENU (L, G): pastöroitu **lehmänmaito**, suola, hapate, juoksute.
Suolapitoisuus 2,8 %

AURA-juusto VALIO (L, G):

Pastöroitu **maito***, hapate, suola, sinihomeviljelmä (P. roqueforti), säilöntäaine (E235)

Mozzarella VALGRANDE (G): pastöroitu

MAITO, juustonjuoksutin, suola, happamuudensäätöaine : sitruunahappo (E330)

Vuohenjuusto MERCI CHEF (G): Pastöroitu

vuohenmaito, suola, hapate, juoksute.

Brie PRESIDENT: Pastöroitu **lehmänmaito**,

suola (1,3 %), hapate.

Juustoraaste VALIO (L, G): juusto

[pastöroitu **maito**, hapate, happamuudensäätöaine (E 509), suola]ja paakkuuntumisenestoaine (E 460)

Parmesan ZANETTI GRANA PADANO (G):

Pastöroimatton **lehmänMAITO**, suola (1,5% voimakassuolainen), juoksute, säilöntäaine: lysotsyymi (**KANANMUNASTA**)

KASTIKKEET

Caesar-kastike: valkosipuli, kananmuna,

suola, mustapippuri, sokeri, balsamiviinietikka, sitruunamehu, dijon-**sinappi**

Chililöökki RITVAN HERKKU (G, M):

rypsiöljy, vesi, **kananmuna**, etikka, sokeri,

tomaattisose, valkosipuli, sinappi, suola, **chili**, mausteet

Chimichurri-sitrus (M, G): Sipulipyree (20

%), **lehtipersilja** (18 %), **korianteri**, vesi, auringonkukkaöljy, oliiviöljy, **timjami**, suola (2,6 %), **valkosipuli, jalapeno**,

sitruunamehutiiviste, stabilointiaine (ksantaanikumi), mustapippuri.

Auringonkukkaöljy, vesi, valkoviinietikka 12

%, sokeri, akaasihunaja, ekstraneitsytoliiviöljy 4,0%,

sitruunamehutiiviste 2,2%,

mandariinimehutiiviste 1,5%, sitruunankuori

1,5%, sakeuttamisaineet (karrageeni,

ksantaanikumi), luotainen sitruuna- ja

mandariiniaromi

Sitrusvinegretti HELLMAN'S (M, G):

Auringonkukkaöljy, vesi, valkoviinietikka 12

%, sokeri, akaasihunaja,

ekstraneitsytoliiviöljy 4,0%,

sitruunamehutiiviste 2,2%,

mandariinimehutiiviste 1,5%, sitruunankuori

1,5%, sakeuttamisaineet (karrageeni,

ksantaanikumi), luotainen sitruuna- ja

mandariiniaromi, **jalopeno**.

Tervalöökki RITVAN HERKKU (M): rypsiöljy,

vesi, **kananmuna**, etikka, sokeri,

tomattisose, valkosipuli, sinappi, terva-

aromi, suola, mausteet, **ruisjauho**

Tuorejuusto-persiljakastike: tuorejuusto

(**Maito, kerma**, suola, stabilointiaineet (E401,

E407, E410), hapate.), kermaviili (pastöroitu

kerma, hapate), suola, limepippuri

(merisuola, pippuri, limetti, sitruuna,

korianteri, sitruunaruoho), sokeri,

(jatkuu)

balsamiviinietikka(Valkoviinietikka, rypälemehu, hapettumisenestoaine), lehtipersilja

Vaalea balsamico FILOS: Vaalea balsamiviinietikka (balsamiviinietikka, säilöntäaine: kaliumdisulfiitti E224), vesi, sokeri, stabilointiaine: E415, säilöntäaine: E202.

Valkolöökki RITVAN HERKKU (M): rypsiöljy, vesi, **kananmuna**, etikka, sokeri, **tomaattiseose**, **valkosipuli**, **sinappi**, suola, mausteet, **ruisjauho**

Viikunabalsamico FILOS (M, G, KM): Balsamiviinietikka (balsamiviinietikka, väri: E150d, säilöntäaine: kaliumdisulfiitti E224), viikunauute, vesi, sokeri, stabilointiaine: E415, säilöntäaine: E202

MAITOTUOTTEET JA

MAIDOT/KERMAT

Kermaviili MENU (L) : pastöroitu **kerma**, hapate

Asidofilus bifidus jogurtti MENU (L): pastöroitu **maito**, hapate

Maitorahka MENU: pastöroitu rasvaton **maito**, hapate, säilöntäaine (E202 kaliumsorbaatti).

Café maito ARLA (L): Maito

Ruokakerma MENU (L): **kerma**, stabilointi- ja happamuudensäätöaineet (E412, E331, E1450)

Kevyt kerma MENU (L): **kerma**, happamuudensäätöaine (E331), stabilointiaine (E407)

Soijamaito ALPRO (M): Vesi, kuoritut **soijapavut** (5,9%), sokeri, trikalsiumfosfaatti, happamuudensäätöaine (monokaliumfosfaatti), merisuola, aromi, stabilointiaine (gellaanikumi), vitamiinit (riboflaviini (B2), B12, D2).

Kauramaito OATLY (M): **Kaurapohja** (vesi, **kaura** 10%), rapsiöljy, kalsiumkarbonaatti, kalsiumfosfaatteja, jodioitu suola, vitamiinit (D2, riboflaviini ja B12).

Vispikerma MENU (L): **kerma**, stabilointiaine (E407)

Ingmariini ARLA (L): **Kerma***, kovettamaton kasviöljy, hapate, suola (1,2%), A- ja D-vitamiini. Rasvaa 75%. Sisältää 51% **maitorasvaa** ja 24% rapsiöljyä.

Voi MENU (L): suomalainen pastöroitu **kerma**, suola, hapate

Keiju-margariini (M, SOIJATON): Rypsiöljy (42 %), vesi, kasvirasvat (SG-palmu ja kookos vaihtelevina osuuksina), suola (0,7 %), emulgointiaine (E471 kasvirasvasta), happamuudensäätöaineet (sitruunahappo, natriumkarbonaatti), aromi, A- ja D2 vitamiini, väri (beta-karoteeni).

KUIVA-AINEET

All Bran-murot KELLOGG'S: Täysjyvävehnä (67%), **vehnälese** (21%),

(jatkuu)

sokeri, **ohramallas**, suola, hunaja.

Vitamiinit: tiamiini (B₁), riboflaviini (B₂), niasiini, B₆, foolihappo, B₁₂.

Fariinisokeri DANSUKKER: sokeri ja ruokosokerisiirappi

Muscovado-sokeri DANSUKKER:
Ruokosokeri

Tomusokeri DANSUKKER: Sokeri ja paakkuuntumisenestoaine (perunatärkkelys)

Semper finmix SEMPER: Maissitärkkelys, riisijauho, perunajauho, modifioitu perunatärkkelys, sokeri, sakeuttamisaineet (guarkumi, hydroksipropyylimetyyliselluloosa, natriumalginaatti, pektiini), nostatusaineet (glukonodeltalaktoni, natriumbikarbonaatti), kivennäisaine (rauta), vitamiinit (tiamiini, riboflaviini, niasiini, B₆, foolihappo).

LEIVÄT

Arinaleipä: VEHNÄjauho, vesi, suola (1,5 %), hiiva. Voimakassuolainen

Gluteeniton riisipiirakka MENU:

Laktoositon **MAITOjuoma**, vesi, riisi (19%), maissitärkkelys, laktoositon **VOI**, riisijauho, rypsiöljy, suola, tapiokatärkkelys, teffjauho, psyllium, perunahiutale, sakeuttamisaine (ksantaanikumi).

Gluteeniton saaristolaisleipä: tattarijauho, psyllium, **pellavansiemenrouhe,** **maissitärkkelys, piimä, tattarilese,** **ruokasooda,** ksantaani, tumma taloussiirappi, suola, voi, vesi

Gluteeniton sämpylä: porkkana, psyllium, ksantaani, semper finmix jauhoseos (**maissitärkkelys, riisijauho, perunajauho,** modifioitu perunatärkkelys, sokeri, sakeuttamisaineet (guarkumi, hydroksipropyylimetyyliselluloosa, natriumalginaatti, pektiini), nostatusaineet (glukonodeltalaktoni, natriumbikarbonaatti), kivennäisaine (rauta), vitamiinit (tiamiini, riboflaviini, niasiini, B₆, foolihappo)), tumma taloussiirappi, vesi, gluteeniton **kaurahiutale (täysjyväkaura),** kuivahiiva (hiiva, emulgointiaine (E491)), rypsiöljy

Gluteeniton pakaste siemensämpylä:

jauhoseos (riisi-, maissi-, tattari-, peruna- ja psylliumjauho), vesi, auringonkukansiemen, kurpitsansiemen, pellavansiemen, laktoositon **voi,** hiiva, suola ja psyllium

Keisarinsämpylä: VEHNÄjauho, vesi,

KAURahiutale, SEESAMINSIEMEN,

rapsinsiemen, riisijauho,

auringonkukansiemen, hiiva, suola (1,4 %),

GLUTEENI, kurpitsansiemen, perunahiutale,

rapsiöljy, **mallasOHRAuute,** kuivattu

RUIShapantaikina [RUISjauho, vesi,

hapate], paahdettu **OHRAmallasjauho,**

glukoosi, kookosöljy, acerolamehutiiviste,

kurkumauute, paprikauute, esikypsytetty

VEHNÄjauho, mallasVEHNÄjauho,

VEHNÄnalkio, mallasOHRAjauho.

Voimakassuolainen Erityisruokavaliot:

Vähälaktoosinen, kananmunaton, pähkinätön,

lisäaineeton, kuidun lähde, palmuöljytön.

Monivilja bagel: vehnäjauho, vesi,

pellavansiemen, unikonsiemen,

(jatkuu)

auringonkukansiemen, **ruisjauho**, sokeri, **ohramallasjauho**, **ohrahiutale**, hiiva, **vehnägluteeni**, rapsiöljy, suola, emulgointiaine (E472e), jauhוןparanne (E300), maissi. Saattaa sisältää pieniä määriä **seesaminsiemeniä**.

Moniviljapatonki REUTER: Jauhot (56%): **vehnä**, **ruis**, **kaurahiutale**, **ohra**, mallastettu **vehnä**, auringonkukansiemenet (10%), siemenet (6,5%): **seesami**, ruskea **pellava**, keltainen **pellava**, hiiva, **vehnägluteeni**, emulgointiaine E472e, jauhוןparanne: askorbiinihappo. Voi sisältää jäämiä pähkinöistä.

Ruissata FAZER: Täysjyväruisjauho ja -rouhe (65 %), vesi, **ruismallas**, suola (jodioitu) (1,1 %) ja hiiva. **Tuote on valmistettu linjalla, jossa käsitellään myös muita viljoja (mm. vehnä**

Seesaminsiemien bagei: VEHNÄjauho, VEHNÄmallasjauho, SOIJA, vesi, rapsiöljy, sokeri, **SEESAMINSIEMEN** (2%), **VEHNÄGLUTEENI**, hiiva, suola, emulgointiaine (E471, **SOIJALesitiini**), jauhוןparanne (E300, E920).

MAKEAT VITRIINITUOTTEET JA CROISSANTIT

Berliininmunkki FAZER (M): Vehnäjauho, vadelmahillo (20 %)(sokeri, vadelma, vesi, sakeuttamisaine (E440), säilöntäaine (E202)), sokerikuorrute (sokeri, glukoosisiirappi), vesi, **kananmuna**, rypsiöljy, kasvimargariini (kasviöljy ja -rasva (rypsi, palmu, kookos),

vesi, emulgointiaine (E471), suola, aromi), sokeri, hiiva, emulgointiaineet (E481, E472e), kasviöljy ja -rasva (palmu), suola (jodioitu), tärkkelyssiirappi ja väri (E120).

Omar-munkki FAZER (M): Vehnäjauho, sokerikuorrute (sokeri, glukoosisiirappi), toffeen makuinen täyte (12 %)(vesi, glukoosisiirappi, sokeri, sakeuttamisaine (E466, E1442), palmuöljy, suola, väri (E171), happamuudensäätöaine (E334), säilöntäaine (E202), aromi (mm. Vanilja), emulgointiaine (E473), **kananmuna**, rypsiöljy, kasvimargariini (kasviöljy ja -rasva (rypsi, palmu, kookos), vesi, emulgointiaine (E471), suola, aromi), sokeri, vesi, hiiva, kasviöljy (palmu), emulgointiaineet (E481, E472e), suola (jodioitu), tärkkelyssiirappi, sakeuttamisaine (E406), väri (E150c) ja aromi.

Valkosuklaacookie: vehnäjauho, valkosuklaa, sokeri, **täysmaitojauhe**, kaakaovoi, rasvaton **maitojauhe**, emulgointiaine (**soijalesitiini**, aromi), sokeri, **voi**, palmuöljy, vesi, rapsiöljy, inverttisokerisiirappi, **kananmunajauhe**, nostatusaineet (E500, E450), rasvaton **maitojauhe**, sokeriruokomelassi, suola, maltodekstriini, emulgointiaine (E471), stabilointiaine, aromi

Tummasuklaacookie: vehnäjauho, sokeri, voi, tummasuklaa [sokeri, kaakaomasa, kaakaovoi, emulgointiaine, **soijalesitiini**, aromi], **maitosuklaa** [sokeri, **täysmaitojauhe**, kaakovoi, kaakaomassa, herajauhe, **maito**, rasvaton **maitojauhe**,

(jatkuu)

emulgointiaine, **soijalesitiini**, aromi],
palmuöljy, vesi, rapsiöljy,
inverttisokerisiirappi, **kananmunajauhe**,
nostatusaineet (E500, E450), rasvaton
maitojauhe, sokeriruokomelassi, suola,
maltodekstriini, emulgointiaine (E471),
stabilointiaine (E415), aromi

Voicroissant MENU: vehnä jauho, voi (20
%), vesi, sokeri, hiiva, jauhoparanne (E300),
suola, **vehnägluteeni**, **kananmuna**

Suklaacroissant: VEHNÄJAUHO, vesi,
täyte 16,5% [sokeri, ei kovetettu kasvisöljy,
suklaa 25% (vähärasvainen kaakaojauhe,
sokeri, kaakaomassa, kaakaovoi,
emulgointiaine: **SOIJALESITIINI**, luontainen
vanilja-aromi) modifioitu tärkkelys,
HASSELPÄHKINÄ massa], **VOI** 14,5%,
sokeri, hiiva, **VEHNÄGLUTEIINI**,
KANANMUNA, suola, emulgointiaine: E472e,
JAUHOPARANNE: E300, entsyymi

Microcroissant MENU: vehnä jauho, vesi, **voi**
(18 %), sokeri, hiiva, **vehnägluteeni**,
kananmuna, suola (0,9 %), aromi,
emulgointiaine (E472e), jauhoparanne
(E300), väri (E160a(ii)), entsyymi

Iso tuplasuklaamuffinssi: Sokeri,
VEHNÄjauho, rapsiöljy, **KANANMUNA**,
suklaakuorrute (8,5%) [sokeri, kovetettu
kasvirasva (kookos), kaakaomassa, rasvaton
kaakaojauhe, emulgointiaine
(auringonkukkalesitiini)], **tumma-** ja
maitosuklaa (6,5 %) [kaakaomassa, sokeri,
täysMAITOjauhe, kaakaovoi, emulgointiaine
(**SOIJALESITIINI**)], vanilja-aromi, vesi,
rasvaton kaakaojauhe, kosteudensäilyttäjä

(E422), muunnettu maissitärkkelys,
emulgointiaine (E471), **VEHNÄGLUTEENI**,
KANANMUNANvalkuaisjauhe, aromi,
hapettumisenestoaine (askorbiinihappo).

Macarons: Sokeri, **MANTELIjauhe** (20,4 %),
KANANMUNANvalkuainen (19,4 %), vesi,
vadelmasose (3,5 %), **KERMA**,
KANANMUNANKeltuainen,
MASCARPONE-JUUSTO [**KERMA**, **MAITO**,
happamuudensäätöaine (sitruunahappo)],
kinuski (2 %) [sokeri, glukoosisiirappi, vesi],
tumma suklaa (1,8 %) [emulgointiaine
(**SOIJALESITIINI**)], **KANANMUNA**,
vadelmamuru (1,1 %),
KANANMUNANvalkuaisjauhe,
kaakaopapuruhe, paahdettu
PISTAASirouhe (1 %), vähärasvainen
kaakaojauhe, väri (E150a, E120, E141,
kurkuma-uute), perunatärkkelys, paahdettu
PISTAASirouhetahna (0,6 %), **MAITOjauhe**,
suolakinuski (0,5 %) [sokeri,
RANSKANKERMA, vesi, **VOI** (sisältää
Guérande-suolaa), glukoosisiirappi],
glukoosisiirappi, sitruunamehu, muunnettu
maissitärkkelys, hyytelöimisaine (E440, E450,
E341), stabilointiaine (E415, E412, E407),
suola, happamuudensäätöaine
(sitruunahappo, E1505), aromi

VALMIIT KEITTOPOHJAT

Borssikeitto FEELIA: Punajuuri, kaali,
porkkana, palsternakka, lanttu, sipuli,
kasviöljy, etikka, suola, sokeri, valkosipuli,

Punajuurisosekeitto FEELIA: Vesi,
punajuuri (35 %), peruna, sipuli,

(jatkuu)

omenatäysmehutiiviste, porkkana, palsternakka, rypsiöljy, sokeri, suola, mustapippuri.

Bataattisosekeitto SAARIOINEN: Vesi, bataatti 17 %, porkkana, peruna, laktoositon kuohukerma, sipuli, **juuriselleri**, kasvisliemijauhe (hiivauute, kurpitsa, tomaatti, palsternakka, sokeri, persilja, oliiviöljy, mausteet mm. valkopippuri, korianteri), muunnettu gluteeniton **vehnätärkkelys**, jodioitu suola. Vähemmän suolaa.

Porkkanakeitto SAARIOINEN: Vesi, porkkana 34 %, laktoositon kuohukerma, sipuli, **juuriselleri**, kasvisliemijauhe (hiivauute, kurpitsa, tomaatti, palsternakka, sokeri, persilja, oliiviöljy, valkopippuri, korianteri), muunnettu gluteeniton **vehnätärkkelys**, omenatäysmehutiiviste, jodioitu suola, mausteet. Vähemmän suolaa.

Kasvis-juustokeitto SAARIOINEN: Vesi, porkkana, laktoositon kuohukerma, palsternakka, sulatejuusto [sulatesuolat (E 340, E 452)], **juuriselleri**, muunnettu gluteeniton **vehnätärkkelys**, juusto, kasvisliemijauhe (hiivauute, kurpitsa, tomaatti, sokeri, persilja, oliiviöljy, valkopippuri, korianteri), jodioitu suola, mausteet (mm. paprika, sinapinsiemen, inkivääri, chili). Juustoa 7 %. Kasvispitoisuus 24 %. Vähemmän suolaa.

PYREET

Mangosose MARLI: Mangosose tiivisteestä, stabilointiaine (pektiini), C-vitamiini.

Vadelmapyree RAVIFRUIT: vadelma, sokeri

Aprikoosipyree RAVIFRUIT: Aprikoosi, sokeri, happamuudensäätöaine: askorbiinihappo, hapettumisenestoaine:sitruunahappo

Passionpyree RAVIFRUIT: passionhedelmä, sokeri

Limepyree RAVIFRUIT: lime, sitruuna

Mustaherukkapyree RAVIFRUIT: mustaherukka, sokeri

Karhunvatukkapyree RAVIFRUIT: karhunvatukka, sokeri

Mustikkapyree RAVIFRUIT: mustikka, sokeri

MEHUT

Vipset appelsiinimehu: tiivisteestä valmistettu appelsiinitäysmehu, C-vitamiini

Vipset omenamehu: tiivisteestä valmistettu omenatäysmehu, C-vitamiini

MUUT

Cocktail-kurkku MENU: kurkku, vesi sokeri, etikka, suola, mausteet (tilli, sipuli, sinapinsiemen), aromi

Mansikkahillo SAARIOINEN (G, L, KM, M, vegaani): Sokeri, mansikka, vesi, sakeuttamisaine (E 440), happamuudensäätöaine (E 330), säilöntäaine (E 202).

Viikunahillo PIRKKA: Viikuna, sokeri, sitruunatäysmehutiiviste, sakeuttamisaine (pektiini).