

Lounastoiminnan kannattavuuden analysointi ja kehittämisehdotukset ravintola Central Parkissa

Juho Heikkinen



Tekijä Juho Heikkinen	
Koulutusohjelma Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma	
Raportin/Opinnäytetyön nimi Lounastoiminnan kannattavuuden analysointi ja kehittämissuhteudet ravintola Central Parkissa	Sivu- ja liitesivumäärä 39 + 60
<p>Jokainen yritys pyrkii kannattavaan liiketoimintaan. Olosuhteista riippuen kannattavuuden saavuttaminen saattaa olla kuitenkin hyvin haasteellista.</p> <p>Tässä opinnäytetyössä keskityin Haagassa sijaitsevan ravintola Central Parkin kannattavuuden analysointiin, ja sen pohjalta tekemiini kehitysehdotuksiin. Opinnäytetyön edellyttämä lounasseuranta, sekä muu ravintolatoimintaan liittyvä seuranta toteutettiin pääasiallisesti maaliskuun 2017 aikana.</p> <p>Opinnäytetyö alkaa tietopohjalla, jonka kautta etenen empiiriseen osuuteen, jossa kuvailen ravintola Central Parkia, ravintolan nykytilannetta, aikatauluani, prosessin etenemistä sekä tämän toimeksiannon taustoja.</p> <p>Pohdintaosuudessa esittelen tutkimukseni keskeisiä tuloksia ja niistä johdettavia kehittämissuhteuksia, sekä pohdin tulosten luotettavuutta, ja omaa toimintaani opinnäytetyöprosessin aikana. Liitteissä on tarkemmat yksityiskohdat kehittämissuhteusten taustalla olevista laskelmista.</p> <p>Opinnäytetyön tarkoituksena oli luoda tietoa lounastoiminnasta tämän opinnäytetyön toimeksiantajalle, sekä tehdä kehitysehdotuksia syntyneen tiedon ja tutkimuksen pohjalta. Tutkimuksen lopputuloksena syntyi erilaisia päivätason tuloslaskelmia, sekä lounastoiminnan kannattavuuden kriittisen pisteen laskelmia. Kyseisistä laskelmista käy ilmi tämänhetkisen lounastoiminnan tappiollisuus. Tähän pohjautuen teen ehdotuksen lounastoiminnan myyntihintojen korottamisesta kannattavuuden parantamiseksi, sekä tarkemmasta lounaan ruokatuotannon raaka-ainesuunnittelusta.</p>	
Asiasanat Lounaat, kannattavuus, hinnat, raaka-aineet	

Sisällys

1	Johdanto	1
2	Lounas & lounaan ruokatuote.....	3
2.1	Ruokapalvelutoiminta.....	3
2.2	Lounas.....	3
2.3	Ruokatuotesuunnittelu	4
2.4	Raaka-aineiden hankinta	5
2.5	Varastointi.....	5
2.6	Hävikki.....	7
2.7	Henkilöstösuunnittelu	8
3	Kannattavuus	9
3.1	Katetuotto, kannattavuuden suunnittelu ja tunnusluvut.....	10
3.2	Osastokohtainen laskenta.....	12
3.3	Kustannukset	12
3.4	Hinnoittelu.....	15
4	Lounaan kannattavuus ravintola Central Parkissa.....	18
4.1	Central Park.....	18
4.2	Toimeksianto ja sen taustat.....	19
4.3	Aikataulu	20
4.4	Tutkimuksen suunnittelu ja valmistelu	22
4.5	Prosessin eteneminen.....	22
5	Pohdinta.....	27
5.1	Keittiö ja ruokatuotetoiminta	27
5.2	Lounas.....	30
5.3	Yhteenveto kehittämissuunnitelmista	35
5.4	Tulosten esittäminen toimeksiantajalle	35
5.5	Opinnäytetyön tavoitteiden saavuttaminen ja tulokset	36
5.6	Tulosten luotettavuus	36
5.7	Jatkotutkimuksen tarve	37
5.8	Oma toiminta, oppiminen ja ammatillinen kehittyminen	38
	Lähteet	40
	Liitteet.....	41
	Liite 1. Alennukset 2017	41
	Liite 2. Ravintolan myynnin jakauma 2016	42
	Liite 3. Tuloslaskelmapohja	43
	Liite 4. Lounasmyynti.....	44
	Liite 5. Lounastoiminnan työtunnit- ja palkkakustannukset	48
	Liite 6. Kiinteät kustannukset.....	49

Liite 7. Tuloslaskelma.....	55
Liite 8. Tuloslaskelma kokous ja lounastoiminnalla.....	58
Liite 9. Tuloslaskelma oikaistuilla raaka-ainekustannuksilla.....	61
Liite 10. Lounastoiminnan parannusehdotustuloslaskelma.....	64
Liite 11. Kriittisen pisteen kaavio tuloslaskelman pohjalta.....	67
Liite 12. Kriittisen pisteen kaavio kokouslounailla ja tilavuokralla.....	68
Liite 13. Kriittisen pisteen liikevaihto pienemmällä raaka-ainekustannuksella.....	69
Liite 14. Kehitysehdotuksen mukainen kriittisen pisteen laskelma.....	70
Liite 15. Lounasseuranta.....	71
Liite 16. Raaka-ainekustannus per asiakas.....	101

1 Johdanto

Tämän opinnäytetyön tarkoituksena on tarkastella ravintola Central Parkin lounastoiminnan kannattavuutta ja tehdä löytöjen pohjalta kehitysehdotuksia lounastoiminnan kannattavuuden parantamiseksi.

Ravintola Central Park on Haagassa sijaitsevassa Best Western Plus Hotel Haagassa toimiva ravintola. Ravintola palvelee asiakkaitaan aamusta iltaan muun muassa aamiaisen, lounaan, brunssin ja a-la carte BBQ - ravintolan muodossa. Sain toimeksiantajaltani kohtalaisen vapaat kädet rajata opinnäytetyöni aihealueen ravintolatoimintaan liittyen. Toimeksiantajallani oli kuitenkin kaksi erityisesti lounastoiminnan kannattavuuteen liittyvää toivetta. Näin ollen päädyin rajaamaan opinnäytetyöni aihealueeksi ravintolan lounastoiminnan.

Tutkimusongelmana on Central Parkin lounastoiminnan kannattavuuden analysointi ja tulosten pohjalta tehtävät kehittämissuositukset. Alaongelmina ovat toimeksiantajani erityistoiveet. Toimeksiantajan ensimmäinen toive oli tiedon tuottaminen lounastoiminnasta. Central Parkissa ei ole tällä hetkellä olemassa tietoa lounaalla esimerkiksi siitä, kuinka paljon lounastoiminnan yhteydessä syntyy ruokahävikkiä, kuinka paljon ruuan raaka-ainekustannukset ovat ja niin edelleen. Ensimmäinen alaongelma on päällekkäinen tutkimusongelman kanssa. Tuottaessani toimeksiantajani toiveiden mukaisesti tietoa lounastoiminnasta, sain myös pohjatietoja kannattavuuden analysointia ja kehittämissuosituksia varten. Toisena toimeksiantajan toiveena oli tämänhetkisten sopimuslounaiden kannattavuuden selvittäminen, ja sopimuslounaaseen liittyvien mahdollisten jatkotoimenpiteiden kehittäminen.

Hotelli tulee irtaantumaan Best Western ketjusta, ja viimeinen päivä, jolloin hotelli on osana ketjua, on 27.5.2017. Hotellilla tulee olemaan edessään useita rakenteellisia muutoksia ja tämän opinnäytetyön on tarkoitus valmistua toukokuussa juuri otollisimpaan aikaan jotta opinnäytetyön tietoja voidaan hyödyntää muutosprosessin yhteydessä.

Työssä keskitytään vain lounastoiminnan kannattavuuteen. Tarkastelen lounasajan kannattavuutta kokonaisuutena. Muutamaa poikkeusta lukuun ottamatta lounastuote muodostuu noutopöydästä, joten esimerkiksi annoskohtaisen kannattavuuden laskeminen olisi hyvin haastavaa.

Työ tulee olemaan produktiivinen opinnäytetyö jossa tutkin kannattavuutta erilaisten laskelmien, kuten tuloslaskelmien, kriittisen pisteen laskelmien, raaka-ainekustannuslaskelmien ja henkilöstökustannuslaskelmien avulla.

2 Lounas & lounaan ruokatuote

Tässä kappaleessa käsittelen ravintolan ruokapalvelutoimintaa, kuten lounasta ja ruokatuotteen suunnittelua, sekä ruokatuotannossa syntyvää hävikkiä ja henkilöstösuunnittelua.

2.1 Ruokapalvelutoiminta

Ruokapalvelutoiminnan kokonaissuunnittelulla ohjataan ruokapalvelutuotantoa. Ruokapalvelutuotanto voidaan jakaa asiakaspalveluun ja ruokatuotantoon. Ruokatuotantoprosessissa valmistetaan ne ateriat ja annokset jotka tarjoillaan asiakaspalveluprosessin avulla. Asiakkaat antavat ja asiakkailta kerätään palautetta tuotteista ja palveluista. Palautteen pohjalta voidaan tehdä muutoksia asiakaspalvelun ja ruokatuotannon prosesseihin. (Taskinen 2007,17.)



Kuvio 1. Ruokatuotantoprosessit osana ruokapalvelutoimintaa (mukaillen Taskinen 2007,18.)

Ruokapalvelutoiminnalla tarkoitetaan ruokapalvelutuotannon prosessien ja sen mahdollistamiseksi tarvittavien tukiprosessien muodostamaa kokonaisuutta. Ruokapalvelutuotannolla tarkoitetaan asiakaspalveluun ja ruokatuotantoon liittyvien prosessien suunnittelua, toteutusta ja seuranta. Ruokatuotannolla tarkoitetaan ruuanvalmistuksen suunnitteluun, seurantaan ja toteutukseen liittyviä prosesseja. (Taskinen 2007,17.)

2.2 Lounas

Suomalaisittain lounas voi alkaa jo kello 11:00. Muissa maissa on kuitenkin yleisempää että lounaan tarjoilu aloitetaan vasta kello 12:00 tai niinkin myöhään kuin 13:00. Lounaalla tarjoillaan kahdesta kolmeen ruokalajia ja viime aikoina lounaan jälkiruoka on korvattu

kahvilla. Useimmiten lounaan jälkeen monet asiakkaat jatkavat vielä työntekoa. Siksi esimerkiksi alkoholitarjoilua vältetään lounaalla. (Määttä, Nuutila & Saranpää 2009, 34).

Yrityksen omissa tiloissa tapahtuva lounas saattaa olla keskellä kiireistä kokousta. Tilanteen kiireisyys vaikuttaakin ruokatuotteen suunnitteluun, jolloin ruokatuotteen tulisi olla nopeasti koottavissa ja mielellään valmiiksi lautaselle asetettuna. Jos asiakkaita on paljon, tulisi ruoka tarjoilla buffetpöydästä. Nopeutensa ansiosta buffettarjoilusta onkin tullut lounaiden suosituin tarjoilutapa. Etenkin buffetlounaita suunniteltaessa on tärkeitä kiinnittää huomiota ruokien nauttimisen helppouteen. Ruokien tulisi olla helposti paloiteltavissa lautaselle jotta ne voidaan nauttia pienempinä paloina. (Määttä ym. 2009, 34–36).

2.3 Ruokatuotesuunnittelu

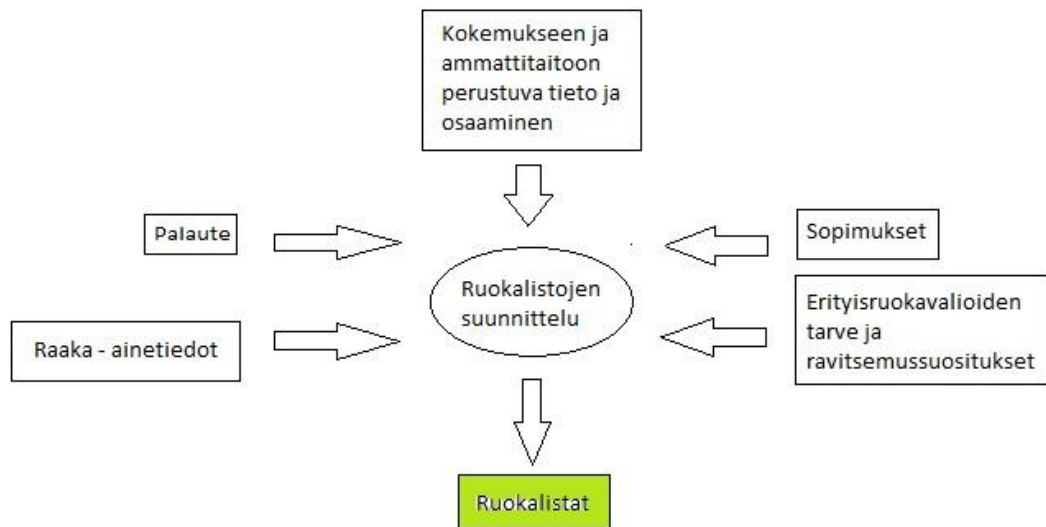
Ruokalista on ruokatuotannon toteutuksen suunnittelun ja koko keittiötyön lähtökohta. Ammattikeittiössä ruokalista- ja ateriasuunnittelu perustuvat toiminta – ajatukseen, liikeideaan sekä asiakkaiden toiveisiin ja tarpeisiin. Suunnittelu on ikään kuin palapeliä, jossa on otettava huomioon useita tekijöitä. (Lampi, Laurila & Pekkala 2012, 22.)

Ateria ja ruokalistasuunnittelu ovat sekä samanaikaisesti ja perättäin tapahtuvaa toimintaa jossa voidaan erottaa kolme eri vaihetta. Ensimmäinen vaihe on runkoruokalistan suunnittelu pääraaka-aineiden ja ruokalajityypin mukaan. Toinen vaihe on ateriakokonaisuuksien suunnittelu pääruokalajien ympärille, esimerkiksi mahdollisen alku- ja jälkiruuan valinta. Kolmas vaihe on annoksiin sopivien lisäkkeiden valinta ja annossuunnittelu. Ruokalista koostetaan aterioista niin, että työt jakautuvat eri päiville. Töiden jakautumisessa otetaan huomioon ajankäyttö, koneiden monipuolinen käyttö sekä keittiöhenkilöstön työ (Lampi ym. 2012, 22–23.)

Ruokalistojen suunnittelua ohjaavia tekijöitä ovat muun ohella strategiat ja liikeideat, suositukset ja asiakaslupaukset. Liikeidea ja strategiat ohjaavat ruokatuotteiden valintaa ruokalistoilta sekä raaka-ainehankintoja. Myös annetut asiakaslupaukset ja standardit vaikuttavat ruokalistojen suunnitteluun. (Taskinen 2007, 26.) Merkittävä ruokalistasuunnitteluun vaikuttava tekijä on myös raaka-aineiden hinta, raaka-aineiden hinta & laatu-suhde ja raaka-aineiden jalostusaste. Näitä huomioimalla henkilö ja raaka-ainekustannukset pyritään pitämään kohtuullisina. (Taskinen 2007, 27.)

Ruokalistoja suunniteltaessa on otettava huomioon olemassa olevan laitekapasiteetin riittävyys, henkilöstön riittävyys ja osaaminen. Ruokalistojen tulee vastata asiakkaan ruu-

an ulkonäölle, koostumukselle, hinnalle ja maulle asettamia vaatimuksia. (Taskinen 2007, 27.)



Kuvio 2. Ruokalistojen suunnittelussa käytettävät tiedot (mukaillen Taskinen 2007, 26.)

2.4 Raaka-aineiden hankinta

Raaka-ainekulujen määrään vaikuttaa suuresti se, mistä ja mihin hintaan raaka-aineet ostetaan.

Raaka-aine hankinnassa tavoitteena on taloudellisuus ja kannattavuus. Yritykset kilpailuttavat raaka – aineoimittajia ja neuvottelevat näiden kanssa hankintasopimukset. Kilpailuttamisella varmistetaan, että raaka-aineiden hinta, laatu ja toimitus ovat yrityksen linjauksen mukainen. (Lampi ym. 2012, 30.)

Raaka-ainehankintoja suunniteltaessa on otettava huomioon onko kyseessä julkisen sektorin yritys vai yksityisyrittäjä. Laki julkisista hankinnoista velvoittaa julkisen sektorin keittäöitä noudattamaan lain määrittämiä menettelytapoja. Yksityisyrittäjällä on vapaammat kädet kilpailuttaa ja valita raaka-ainetoimittajansa. Kummallekin yritystyyppille on yhtä lailla tärkeätä että hankinnat onnistuvat siten, että yrittäjät saavat oikeita tavaroita, oikeita määriä ja oikeaan aikaan. (Lampi, ym. 2012, 31.)

2.5 Varastointi

Raaka-aineita vastaanotettaessa on tarkoituksena tarkastaa saapuneiden raaka-aineiden laatu sekä määrä. Kuormakirjan ja tavarantoimittajalle jätetyn tilauksen sekä saapuneen kuorman vastaavuus tarkistetaan ja tarpeen vaatiessa tehdään reklamaatiota raaka-

aineiden laadusta tai mahdollisista toimituspuutteista. Raaka-aineiden laaduntarkkailua toteutetaan omavalvontaohjeistuksen mukaisesti. Omavalvontaohjeistuksen mukaisesti tehdään muun muassa aistinvaraiset arvioinnit, omavalvontakirjaukset sekä raaka-aineiden lämpötiloihin liittyvät mittaukset. (Taskinen 2007,43.)

Tilattuja raaka-aineita vastaanotettaessa tarkistetaan onko tuote oikea, tuotteen laatu, tuotteen määrä ja onko tuote kuljetettu oikeassa lämpötilassa. Herkästi pilaantuvia raaka-aineita ei pitäisi varastoida liian pitkään. Muun muassa esikäsitellyt kasvikset ja kala pilaantuvat nopeasti. (Määttä ym. 2009, 85.)

Raaka-aineita varastoitaessa pitää ottaa huomioon että joistakin kasviksista ja hedelmistä, kuten omenoista ja tomaateista erittyy etyleeniä, joka vaikuttaa haitallisesti muiden tuotteiden väriin ja makuun. Myös varastojen lämpötilojen tulee olla sopivia eri tuotteille. Esimerkiksi basilika paleltuu tavanomaisessa kylmiölämpötilassa. Ruokatuotannossa toimitaan niin sanotun ”first in – first out” – periaatteen mukaan. (Määttä ym. 2009, 85.)

Ideaalitulanteessa varaston pitäisi olla kontrolloidussa minimissä sen takia, että varastoidut raaka-aineet sitovat pääomaa. Varaston koko on optimaalinen silloin, kun varasto on tarpeeksi suuri, jotta ravintolalta eivät lopu raaka-aineet kesken huippumyynninkään aikana. Varasto on kuitenkin samalla tarpeeksi pieni, jotta tuotekierto on sopivalla tasolla. Keskimääräisessä tuotekierrossa koko varaston tuotteisto vaihtuu noin joka kahden viiva kahden ja puolen viikon välein. Tällä tarkoitetaan sitä että kaikki varastossa olevat raaka-aineet on korvattu tilauksessa tulleilla uusilla raaka-aineilla keskimäärin kahden viikon välein. (Faria, Hill & Sanders 2008, 254.)

Sekä liian suurella että liian pienellä varastolla on omat haittapuolensa. Varaston ollessa liian pieni tuotteiden yksikköhinta on korkeampi ja syntyy ylimääräisiä työ- ja prosessointikustannuksia. Tämä aiheuttaa myös ylimääräistä stressiä työntekijöille. Puuttuvia raaka-aineita saatetaan joutua hankkimaan esimerkiksi tilaamalla ylimääräinen kuorma tai itse noutamalla, jolloin tuotteiden hinta nousee. Myös kyvyttömyys tarjota asiakkaille menulla olevaa tuotetta puuttuvan raaka-aineen vuoksi aiheuttaa asiakastytymättömyyttä. (Faria ym. 2008, 254.)

Varaston ollessa liian suuri liikaa rahaa sitoutuu varastoon. Tämä voi aiheuttaa mahdollisia rahavirtaongelmia ja myös ruuan pilaantumisen ja laadun heikkenemisen riski kasvaa. Suurien raaka-ainemäärien varastointi myös vie enemmän tilaa ja varaston ollessa suuri myös varkauden mahdollisuus kasvaa. (Faria ym. 2008, 254.)

2.6 Hävikki

Ravintolassa hävikkiä syntyy muun muassa raaka-aineiden vastaanotossa, ruoka-annoksen valmistamisessa, raaka-aineiden säilytyksessä ja annostelussa sekä valitettavasti henkilökunnan epärehellisyiden seurauksena. (Heikkilä & Saranpää 2013, 80 – 81.)

Useita raaka-aineita pitää esikäsitellä ennen kuin niistä valmistettavia annoksia voidaan tarjota asiakkaille. Esimerkiksi vihanneksista poistetaan kannat sekä mahdolliset kuoret ja siemenet. Vastaavasti lihasta poistetaan lihasta riippuen luut, kalvot, ylimääräinen rasva ja nahka. (Vuorenmaa & Peltola 2010, 135.)

Raaka-aineen ostopainolla tarkoitetaan vielä puhdistamattoman raaka-aineen painoa ostettaessa. Painohäviöllä tarkoitetaan raaka-aineesta perkauksen ja/tai puhdistuksen yhteydessä poistettavan osan painoa. Käyttöpainolla tarkoitetaan raaka-aineen painoa perkauksen tai puhdistuksen jälkeen. (Vuorenmaa ym. 2010, 135.)

Painohäviö kertoo kuinka monta prosenttia raaka-aineen ostopainosta joudutaan poistamaan esikäsitelyn yhteydessä. Kaloilla ja äyriäisillä on suurin painohäviöprosentti, joka voi olla jopa yli 50 %. Vastaavasti kasvien painohäviöprosentti on noin 10 – 20 %. Myös kokin ammattitaito vaikuttaa painohäviöprosenttiin. Taitava kokki poistaa raaka – aineista vain välttämättömimmän osan. Tämän lisäksi myös työvälineiden kunnolla ja tarkoituksemukaisuudella on vaikutusta painohäviöprosenttiin. (Vuorenmaa ym. 2010, 135 - 136.)

Ravintolat tilaavat raaka-aineensa usein valmiiksi esikäsiteltyinä. Esikäsiteltyjen raaka-aineiden etuna on, että niiden käyttäminen vähentää työmäärää keittiössä, eikä esikäsitellyissä tuotteissa synny painohäviötä. Eri tavoilla esikäsiteltyjen raaka-aineiden hintaerot voivat olla huomattavia. Tämän vuoksi onkin asianmukaista laskea kannattaako esikäsitelty tuote tilata, vai onko kannattavampaa käsitellä tuote itse ravintolassa. Tällöin laskuissa tulee ottaa huomioon raaka-aineen käsittelyyn kuluva työaika sekä siitä syntyvät palkkakustannukset. (Vuorenmaa ym. 2010, 136.)

Valmistushävikkiä syntyy ruokatuotetta valmistettaessa. Esimerkiksi paistamisen yhteydessä ruoka menettää osan painoan haihtumisen kautta. Tämä on erityisen tärkeätä ottaa huomioon suurissa keittiöissä joissa valmistetaan suuria määriä ruokaa. Valmistushävikistä käytetään myös nimitystä kypsennyshävikki. (Vuorenmaa ym. 2010, 140.)

Annosteluun liittyvää raaka-ainehävikkiä voidaan vähentää luomalla ravintolaan annoskortit. Annosta valmistettaessa arvailu ei ole hyväksyttävää, sillä annoksen virheannostelu

vaikuttaa annostuotteen hintaan, hankintoihin ja erityisesti vakioasiakkaisiin, jotka odottavat saavansa jokaisella käyntikerralla samankokoisen, makuisen ja näköisen annoksen. (Faria ym. 2008, 38.)

2.7 Henkilöstösuunnittelu

Ravintola-ala on palveluala, joten palvelua ei voi tuottaa varastoon. Ala on myös työvoimavaltaista, jolloin työntekijän ammattitaito on palvelukokemuksen avaintekijä. Näin ollen palvelutapahtumaa ei voida esimerkiksi korvata koneella. (Selander & Valli 2007, 11.)

Matkailu- ja ravintola-alan työmarkkinajärjestö MaRan hotelli- ja ravintola-alan vuodelta 2014 olevan tilaston mukaan ravintolan kustannuksista 32,4 % syntyi raaka-ainekäytöstä, ja 28 % syntyi työvoimakustannuksista (MaRa 2014). Näin ollen voidaan sanoa että henkilöstökustannusten, sekä raaka-ainekustannuksilla on huomattava vaikutus ravintolan kannattavuuteen.

Työvoimakulut yhdessä ravintolan raaka-ainekulujen kanssa muodostavat noin 65 – 70 % yrityksen liikevaihdosta. Henkilöstökustannuksiin vaikuttaa minkälaisiin työehtosopimuksen mukaisiin palkkaryhmiin työntekijät sijoittuvat. Tämä määrittää myös työntekijän tuntipalkan. (Heikkilä ym. 2013, 97.)

Henkilöstökustannukset koostuvat maksetuista bruttopalkoista sekä vapaaehtoisista ja lakisääteisistä kustannuksista. Laskelmien yksinkertaistamiseksi yrityksen sisäisessä laskennassa käytetään yleensä 60 prosentin sivukuluprosenttia. Prosentti kattaa sosiaalipalkat, vakuutusmaksut sekä muut maksut ja palkanlaskennasta aiheutuvat kustannukset. (Selander ym. 2007, 47.)

Parhaan tuottavuuden aikaansaamiseksi on kyettävä suunnittelemaan työvuorolistoja niin, että työvuoroon tulevan henkilökunnan ja tehtävien työtuntien määrä vastaisi mahdollisimman hyvin myynnin määrää. (Heikkilä ym. 2013, 97.) Työntekijöiden työpanosta voidaan mitata henkilökustannusten prosentuaalisena osuutena liikevaihdosta tai palkkakateprosentilla. Tuntiteho saadaan jakamalla myynti työtuntien määrällä. (Selander ym. 2007, 129.)

Noudatettava työaika määräytyy työaikalain ja alakohtaisten virka-, toimi- ja työehtosopimusten mukaisesti. Majoitus- ja ravitsemisalalan työehtosopimuksessa säännöllinen työaika on 111 tuntia kolmessa viikossa. Työvuoroja järjestettäessä tulee ottaa huomioon henkilökunnan vanhempainlomat, hoitovapaat, vuosilomat ja virkavapaudet. Työvuorojärjestelyi-

hin voi vaikuttaa muun muassa pidettävät koulutuspäivät sekä työntekijän tai hänen lapsensa sairastuminen. Työvuorot ovat nähtävillä työpaikan työvuorolistassa. (Lampi ym. 2012, 140 – 141.)

Työnkiertoa toteutettaessa työntekijän työtehtävät vaihtuvat määräajoin. Työnkiertoa pyritään laatimaan työnjohdon ja työntekijöiden yhteistyönä. Työnkiertoa voidaan suunnitella työvuorolistoja laadittaessa. Työnkierrolla varmistetaan että työt jakautuvat tasapuolisesti kaikille työntekijöille. Työnkierto myös lisää joustavuutta kun kaikilla työntekijöillä on kokemusta kaiken tekemisestä. (Lampi ym. 2012, 143.)

Vaikka työvuorosuunnittelussa käytetäänkin usein apuna työvuorolistan suunnitteluohjelmia, niin on esimiehen vastuu ja velvollisuus ymmärtää oman liikeideansa erityispiirteet. Esimiehen on kyettävä hallitsemaan liiketoimintaansa voidakseen hyvin hallita työvoimakuluja. (Heikkilä ym. 2013, 97.) Työvuorolistoja tehtäessä listojen tekijän olisikin hyvä ottaa huomioon mennyt myyntihistoria vastaavalta ajalta. Myyntihistoriaa tarkastelemalla listojen tekijä voi varautua tulevaisuudessa vastaavina ajankohtina toistuviin suuremman myynnin periodeihin. Esimerkiksi ravintolan myynti saattaa olla normaalia suurempaa äitienpäivänä. (Faria ym. 2008, 461.)

3 Kannattavuus

Kaikki yritykset pyrkivät toimimaan kannattavasti ja tuottamaan voittoa. Yrityksen kannattavuus riippuu toiminnan tuottojen ja kustannusten määrästä. (Tomperi 2016, 8.) Yrityksen tuottojen ja kustannusten erotuksena laskettava tulos voi olla joko voitollinen tai tappiollinen. Tappiollinen toiminta ei ole kannattavaa ja yritystoiminnan kannattavuutta mitataankin yrityksen tekemän voiton määrällä. (Selander ym. 2007, 36.)

Peruslähtökohta yritykselle on kannattava liiketoiminta. Jos yritys haluaa parantaa kannattavuuttaan, niin sen olisi hyvä tietää yrityksen kannattavuuteen vaikuttavat tekijät. Jos yritys haluaa parantaa kannattavuuttaan, tulisi sen pyrkiä vaikuttamaan joihinkin näistä tekijöistä. Kannattavuutta voidaan lisätä esimerkiksi kasvattamalla myytyjen tuotteiden määrää tai nostamalla tuotteiden hintoja. Toinen tapa kannattavuuden parantamiseen on yrityksen kustannusten karsiminen. (Eklund & Kekkonen 2014, 84 – 85).

Kannattavuudella tarkoitetaan tilannetta jossa yritystoiminnasta saadut tuotot ovat yritykseen uhrattuja taloudellisia panoksia suuremmat. Yrityksen liiketoiminnan kokonaiskannattavuus selviää tilikauden päätteeksi julkaistavasta tilinpäätöksestä. Tilinpäätös ei kuitenkaan kerro kaikkea. Tilinpäätös ei ratkaise tuotteiden hinnoittelun oikeellisuutta, eikä se

kerro suoraan erilaisten tuoteryhmien, yksittäisten tapahtumien ja osastojen kannattavuutta. On myös selvitettävä onko yrityksen voitto tavoiteltua ja riittävää. (Selander ym. 2007, 36.)

Yrityksen kannattavuutta voidaan mitata absoluuttisina lukuina tai suhteutettuna liikevaihtoon. Vaikka kirjanpito ilmoittaa yrityksen absoluuttisen kannattavuuden laskentakaudella, on lukuja syytä verrata yhtiön omaan liikevaihtoon ja historiatietoihin. Vertaamalla yrityksen tulosta yrityksen liikevaihtoon voidaan yrityksen tulosta verrata muihin erikokoisiin yrityksiin. (Selander ym. 2007, 36). Kuitenkin loppujen lopuksi yrityksen omistaja tai omistajat määrittelevät yrityksen tulostavoitteet omien taloudellisten tavoitteidensa kautta. (Heikkilä ym. 2013, 51.)

3.1 Katetuotto, kannattavuuden suunnittelu ja tunnusluvut

Hotelli- ja ravintola – alan liiketoiminnan kannattavuutta on suunniteltava niin yksittäisen päivän kuin koko tilikauden tasolla. Suunnitelmien toteutumisesta on seurattava jälkikäteen laadittavien laskelmien avulla. Laskelmissa mahdollisesti ilmenevät poikkeamat on selvitettävä ja analysoitava liiketoiminnan jatkoa suunniteltaessa. (Heikkilä ym. 2013, 60.)

Myyntitavoitteella tarkoitetaan tavoitemyyntiä, joka voidaan laskea sen jälkeen kun yrityksen voittotavoite ja kustannukset ovat tiedossa. Myyntitavoitteiden määrittäminen on nopea ja käyttökelpoinen laskentatapa, kun tarvitaan karkeita laskelmia esimerkiksi yritystä perustettaessa. Myyntitavoitteessa on ajatuksena laskea tuloslaskelmaa alhaalta ylöspäin päätyen tarvittavaan liikevaihtoon. (Selander ym. 2007, 113.)

Katetuottolaskenta ja -ajattelu ovat taloudellisen toiminnan suunnittelussa ja tarkkailussa oleellinen perustyökalu. Katetuottolaskentaa käytetään monissa laskennallista arviointia vaativissa tilanteissa. Tavallisimpia katetuottolaskennan sovellusalueita ovat muun muassa koko yrityksen liiketoiminnan tuloslaskenta, budjetin laadinta ja tarkkailu, tavoiteasetanta ja niin edelleen. (Heikkilä ym. 2013, 60.)

Yrityksen liikevaihto pitää sisällään yrityksen liiketoiminnasta muodostuvat tuotot ilman arvonlisäveroä. Kirjanpidossa liikevaihtoa voidaan eritellä yrityksen sisäistä laskentaa varten esimerkiksi tuotteittain, tuoteryhmittäin tai osastoittain. Kannattavuuslaskelmissa liikevaihto esitetään yritystoiminnan tuottona. (Selander ym. 2007, 55.)

Kannattavuuden suunnittelun tarkoituksena on yrityksen toiminnan analysointi yrityksen kannattavuutta ajatellen ja yrityksen kannattavuuden parantaminen. Yrityksen kannatta-

vuuden tilasta riippumatta kannattavuuden suunnittelua ja seurantaan tarvitaan sillä hyvin menestyvä yritys voi menestyä vielä paremmin. (Selander ym. 2007, 104.)

Yrityksen kannattavuuden selvittämiseksi ja varmistamiseksi hotelli- ja ravintola-alalla on käytetty apuna katetuottolaskentaa. Hotelli- ja ravintola-alalla katetuoton hallinnasta on erityisesti hyötyä esimerkiksi kannattavan liiketoiminnan minimiliikevaihtoa tai asiakasmääriä laskettaessa. Katetuotolla tarkoitetaan usein yrityksen myyntikatetta. Tästä huolimatta katetuottolaskelman katetuotto ei aina tarkoita sisäisen tuloslaskelmasuosituksen mukaista myyntikatteen käsitettä. Katetuottolaskenta soveltuu monipuolisuutensa ja joustavuutensa ansiosta taloushallinnon laskentatilanteiden kuvaamiseen ja päätöksenteon avustamiseen. Katetuottoajattelua voidaan soveltaa yrityksen ja sen osien arviointiin. Tällaisia osia ovat esimerkiksi yrityksen eri osastot, tuotteet, tuoteryhmät, toimipaikat, asiakkaat ja tilaisuudet. Käytännöllisesti katsoen laskentamallin hyödyntämiselle erilaisissa tilanteissa ei ole minkäänlaisia rajoitteita, joten laskentamalli on luonteeltaan joustava. (Heikkilä ym. 2013, 53.)

Tuloksellisuuden suunnittelu ja siihen vaikuttaminen edellyttää hotelli- ja ravintolayrityksissä laskennallisten osien yksinkertaistamista, koska muuten kokonaisuuden hahmottaminen olisi vaikeata. (Heikkilä ym. 2013, 53.)

Kuviossa 3. esitetään yksinkertaistettu hotelli- ja ravintola – alan yrityksen katetuottoajattelun mukainen tuloslaskelma.

$$\begin{aligned} & \text{Liikevaihto} \\ & - \text{muuttuvat kulut} \\ & = \text{katetuotto} \\ & - \text{kiinteät kulut} \\ & = \text{tulot} \end{aligned}$$

Kuvio 3. Katetuottoajattelun mukainen tuloslaskelma (Mukaiillen Heikkilä ym. 2013, 55.)

Liitteessä kolme on esiteltyä tarkemmin tässä opinnäytetyössä soveltaen käyttämäni tulosraporttipohja. Kuvio on Heikkilä & Saranpään kirjasta (Heikkilä ym. 2013, 27). Kuvion käyttämiseen tässä opinnäytetyössä on saatu kirjan kirjoittajalta, Pekka Heikkilältä kirjallinen suostumus sähköpostitse.

Kriittisen pisteen liikevaihdolla tarkoitetaan sellaista liikevaihdon määrää jolla yritystoiminnassa päästään nollatulokseen ja tällä liikevaihdon tasolla kaikki kulut tulevat katetuiksi.

Tässä tilanteessa voittoa ei kuitenkaan synny yhtään. Liikevaihdon kriittinen piste siis ilmaisee kannattavan liiketoiminnan ehdottoman alarajan. Hotelli- ja ravintola-alan yrityksissä kriittisen pisteen liikevaihdon määrittäminen saattaa olla vaikeata hankalan ennustettavuuden vuoksi. Kriittisen pisteen liikevaihdon määrittämiseen vaikuttaa huomattavasti esimerkiksi se, kuinka suuri osa työvoimakuluista johtuu tilapäisestä henkilöstöstä ja kuinka näitä kuluja käsitellään. (Heikkilä ym. 2013, 56.)

Kriittisen pisteen liikevaihto

$(\text{Kiinteät kulut} / \text{katetuotto} \text{ prosentti}) \times 100$

Kuvio 4. Kriittisen pisteen liikevaihto (Mukaihen Heikkilä ym. 2013, 56.)

Hintojen nouseminen alentaa kriittisen liikevaihdon tasoa ja kasvattaa tulosta sekä varmuusmarginaalia, jolloin liiketoiminnallinen riski pienenee. Käänteisesti hintojen alennus aiheuttaa kaikissa tunnusluvuissa juuri päinvastaisen kehityksen. (Heikkilä ym. 2013, 62.)

3.2 Osastokohtainen laskenta

Yrityksen kannattavuusseuranta ei anna kaikissa tilanteissa riittävää pohjaa menestykselle liikkeenjohtajan päätöksenteolle. Yritys on kyettävä pilkkomaan pienempiin toiminnallisiin osiin tarkemman tuloksenteon syy - seurantasuhteen selvittämiseksi. Kokonaisuutta tarkasteltaessa ei ole järkevää tyytyä pelkästään siihen, että koko yritys on kannattava. Yrityksen osatoimintojen on oltava myös kannattavia, jotta niiden jatkaminen olisi perusteltua. Hotelli ja ravintola-alan yrityksessä osastokohtaisen laskennan tarkoitus on selvittää erilaisten toimintayksiköiden tulos sekä auttaa tarvittavien johtopäätösten tekemisessä. Kannattamattomat osastot tulisi muuttaa kannattaviksi tai niistä pitäisi luopua (Heikkilä ym. 2013, 77.)

Osastokohtaisia laskennallisia kohteita voivat olla muun muassa osasto, kustannuspaikka, tulosyksikkö tai toimipaikka. Huomioon voidaan ottaa myös eri osatoiminnot, kuten kalustovuokraus, somistuspalvelut ja kokouspalvelu. (Heikkilä ym. 2013, 77.)

3.3 Kustannukset

Kustannukset voidaan karkeasti jakaa neljään eri luokkaan jotka ovat muuttuvat kustannukset, kiinteät kustannukset, kokonaiskustannus ja rajakustannus. Sen lisäksi, että kulut jaetaan muuttuviin ja kiinteisiin kustannuksiin katetuottoajattelun mukaisesti, kulut voidaan

jakaa myös sen mukaisesti, kuinka ne kytkeytyvät tehtyihin päätöksiin. Kustannuksia, jotka aiheutuvat suoraan jostakin tuotteesta, palvelusta, myyntimäärän muutoksesta, tuotteesta tai muusta vastaavasta, kutsutaan erilliskustannuksiksi tai välittömiksi kustannuksiksi. Vastaavasti muut kustannukset ovat yhteiskustannuksia tai välillisiä kustannuksia. Erillistuottoja ovat samojen toimintojen tai päätösten aiheuttamat tuotot. (Heikkilä ym. 2013, 73.)

Erilliskatteeksi kutsutaan erillistuottojen ja erilliskustannusten välistä erotusta. Erilliskatteen on oltava riittävä kattaakseen yrityksessä syntyvät yhteiskustannukset sekä yrittäjän toiminnalleen asettamat tavoitteet. Erilliskustannukset ovat hotelli ja ravintola-alalla usein muuttuvia kustannuksia, esimerkiksi silloin, kun arvioidaan yksittäisten tuotteiden tai tuoteryhmän raaka-ainekustannuksia. Tilaisuuksien, tuotteiden, asiakkaiden ja toimintojen tuloksen tarkka määrittäminen edellyttää erillislaskentaa. Erillislaskennan avulla selvitetään, kannattaako kyseessä oleva toiminta yritykselle vai ei. (Heikkilä ym. 2013, 73 - 74.)

Ravitsemisalan yrityksessä kustannukset muodostuvat suurelta osin tuotteista aiheutuvi-
ta muuttuvista kustannuksista. Lopullista kannattavuutta suunniteltaessa tuotekohtainen kate on avainasemassa. (Selander ym. 2007, 108.) Muuttuvilla kustannuksilla tarkoitetaan suoraan tuotteen valmistuksesta tai myynnistä syntyvää kustannusta. Muuttuvan kustannuksen määrä on suoraan sidonnainen tuotteiden myyntimäärään, jolloin raaka-ainekustannuksetkin muuttuvat suhteessa myydyn tuotteen määrään. Tämän lisäksi yrityksen vuokra voi olla sidottu liikevaihdon määrään, jolloin vuokra nousee suhteessa liikevaihtoon. Tällöin vuokra voi olla sovittu tietyksi prosenttiosuudeksi yrityksen liikevaihdosta. Tämän kaltaisen sopimuksen tekemistä kannattaa kuitenkin harkita tarkkaan, sillä liikevaihtoon sidottu vuokra voi olla huono yrityksen kannalta. Vuokran nousu saattaa leikata kannattavuuden parantamisyritysten tehokkuutta. Käänteisesti tämä voi myös toimia yrityksen eduksi, sillä jos liikevaihtoa ei synny, ei yritykselle myöskään muodostu vuokramaksuvelvollisuutta, ellei erikseen ole sovittu minimivuokrasta. (Selander ym. 2007, 42,50.)

Kiinteillä kustannuksilla tarkoitetaan kustannuksia jotka eivät suoraan riipu tuotantomäärästä. Kiinteitä kustannuksia syntyy ajan myötä esimerkiksi kuukausivuokrana tai yrityksen päätöksien, kuten markkinoinnin kautta. (Selander ym. 2007, 42.) Raaka – aine ja henkilöstökustannusten ohella vuokrat ja muut vastaavat toimitilakustannukset ovat suuri menoerä. Nämä kustannukset voivat vaihdella suuresti yrityksen liikeidean ja sijainnin mukaan. Esimerkiksi taajamissa sijaitseville ravintoloille vuokra saattaa olla liiketoiminnan kannattavuuden suhteen ratkaiseva kustannus. Vuokran suuruus suhteessa sijaintiin saattaa ratkaista yrityksen kannattavuuden. Menneisyydessä menestyneetkin ravintolat ovat

saattaneet joutua lopettamaan toimintansa edullisen vuokrasopimuksen umpeutuessa ja uuden korkeamman vuokran korvatessa edellisen halvemman. On myös huomioitava yrityksen omistamien toimitilojen kustannukset kannattavuutta suunniteltaessa. Pienemmissä yrityksissä laskelmista saattaa unohtua tilojen ja laitteiden hankinnoista ja käytöstä aiheutuvat kustannukset. (Selander & Valli 2007, 50.)

Edellä mainittujen kustannusten lisäksi ravitsemisalan yrityksillä on useita muitakin kustannuseriä jotka voidaan luokitella kiinteiksi kustannuksiksi. Kiinteät kustannukset, joita kutsutaan myös välillisiksi kustannuksiksi, eivät kohdistu suoraan tuoteryhmiin, saatiikka myyntituotteisiin. Ne eivät siis muutu suoraan myyntimäärään mukaan. Kyseiset kustannukset saattavat vaihdella suuresti, mutta eivät myyntimäärien johdosta. Markkinointikustannuksia ehdotetaan usein virheellisesti muuttuviksi kustannuksiksi suuren kustannusvaihtelun vuoksi. Markkinointikustannusten vaihtelu ei kuitenkaan johdu muuttuneesta myynnin volyymista, vaan yrityksen omista päätöksistä. Yksinkertaistaen hyvä muistisääntö on, että kaikki sellaiset kustannukset, joilla ei ole suoraa yhteyttä myyntimääriin kannattaa sijoittaa kiinteisiin kustannuksiin. (Selander ym. 2007, 50.)



Kuvio 5. Yrityksen kiinteät kustannukset (Mukaiillen Selander ym. 2007, 50 - 52.)

Toimitilakustannuksia ovat yleensä kuukausivuokrat. Joissakin tapauksissa vuokraksi sovitaan jokin tietty prosenttiosuus liikevaihdosta. Vuokran ohella on myös tilojen ja laiteiden hankinnasta ja käytöstä aiheutuvat kustannukset. Markkinointikustannuksilla tarkoitetaan kaikkia kustannuksia jotka yhtiölle koituvat mainonnasta, myynninedistämisestä ja asiakassuhteiden hoidosta. Kiinteistöhuoltokustannuksia syntyy poikkeuksetta kaikissa matkailu- ja ravitsemisalan yrityksissä, joilla on kiinteä liikepaikka. Kiinteistökuustannuksia on esimerkiksi rakennuksen korjauskustannukset ja piha-alueiden hoito. Erityisesti hotelleissa, joissa toiminta perustuu kiinteistön tilojen vuokraamiseen, on korkeat kiinteistöhuolto-

kustannukset. Myös ravintolan on huomioitava tämä kuluerä. Energiakustannuksiin sisältyy muun muassa sähkö, vesi ja lämmitysmaksut. Tarpeen vaatiessa näitä eriä voidaan erotella yrityksen toiminnan edellyttämällä tavalla. Koneiden ja laitteiden huoltokustannukset on huomioitava toimintaa suunniteltaessa. Kustannukset voivat olla ennalta sovittuja huoltosopimuksia tai laitteiden ja koneiden käytöstä aiheutuneita korjauksia ja huoltoja. Koneita ja laitteita voidaan myös vuokrata leasing-sopimuksilla. Yleensä Leasing-maksu sisältää koneiden ja laitteiden huolto- ja korjauskustannukset. Kuljetuskustannuksia saattaa syntyä asiakkaiden ja tuotteiden kuljettamisesta. Kustannukset voivat syntyä oman kuljetuskaluston käytöstä tai ulkopuolisille toimijoille maksetuista maksuista. Hallintokustannuksia syntyy kirjanpidon ja muiden hallinnollisten asioiden hoitamisesta. Hallintokustannukset voivat olla esimerkiksi oman kirjanpitäjän palkkakustannuksia. Osa näistä kustannuksista voi olla myös ulkopuolisille maksettavia kustannuksia. Hallinnointi toimenpiteitä on voitu esimerkiksi ulkoistaa tilitoimistolle. (Selander ym. 2007, 50–52.)

3.4 Hinnoittelu

Hinnoittelulla tarkoitetaan myynnissä olevalle tuotteelle asetettua myyntihintaa. Hinnoittelun oikealla tasolla on merkittävä tekijä yrityksen kannattavuuden suhteen, joten hinnoittelupäätökset ovat yritykselle merkittäviä. Hinnoittelua voidaan tehdä kolmesta lähtökohdasta (Selander ym. 2007, 68.)

Perinteisessä hinnoittelussa lähdetään ajatuksesta että myyntihinnan on katettava kaikki tuotteen valmistuksessa aiheutuvat kustannukset. Tällöin puhutaan myös omakustannehinnoittelusta. (Selander ym. 2007, 68.)

Toinen hinnoittelun lähtökohta on yritykselle asetetut tulostavoitteet. Tässä lähtökohdassa korostetaan sitä, että tuotteiden hintojen pitää olla sellaisella tasolla että niillä kyetään kattamaan yritykselle asetetut tulostavoitteet. (Selander ym. 2007, 68.)

Hinta voidaan määrittää markkinalähtöisesti. Tällöin otetaan huomioon markkinoiden tilanne kyseisen tuotteen osalta. Jos tuote on esimerkiksi erityisen laadukas tai uusi ja asiakkaat haluavat ostaa sitä, voidaan tuotteen myyntihinta asettaa huomattavasti korkeammaksi. Tämä toimii myös toiseen suuntaan. Jos tuote on huono, markkinat ovat jo tyydyttyneet tai tuote ei vain kiinnosta asiakkaita, voi tuotteen hinta asettua alemmaksi, jopa liian alhaiseksi yrityksen kannattavuuden suhteen. (Selander ym. 2007, 68.)

Yksi merkittävimmistä tulostekijöistä on myyntihinta. Tuotteen myyntihinnan on katettava kaikki toiminnasta aiheutuvat erilliskustannukset, kuten raaka-aine ja henkilöstökustan-

nukset. Myyntihinnan tärkeyttä korostaa myös se, että kannattavuusvaikutuksen ohella sillä on merkittävä vaikutus markkinoinnin neljässä kilpailukeinossa. Kilpailukeinot ovat tuote, hinta, jakelu ja viestintä. Hinta vaikuttaa tuotteen kilpailukykyyn sekä asemointiin markkinoilla. Kuluttajat myös luovat osittain mielikuvansa tuotteen arvosta tuotteen hinnan pohjalta. Asiakkaiden lisäksi kilpailijat reagoivat hinnoittelumuutoksiin, tämä saattaa luoda rajua hintakilpailua, joka heikentää kaikkia palveluntarjoajia ilman että sillä olisi vaikutusta markkinaosuuksiin. (Heikkilä ym. 2013, 62.)

Palveluiden ja tuotteiden hintatason oikeellisuutta ja riittävyttä tulisi tarkkailla jatkuvasti. Tarkastelu tulisi tehdä yrityksen omalta kannalta. Jokaisen toimitusjohtajan olisi tiedettävä yrityksen tuotteiden ja palvelujen kannattavuus. Yleensä yritys on tilanteessa jossa se ei voi määrätä hintaa, vaan hinnan määrittää vallalla olevat markkinat. (Vilkkumaa 2010, 196.)

Tulevaisuudessa hinnan merkitystä tulostekijänä tulee korostamaan ainakin kaksi tekijää. Yksi on asiakaskohderyhmien sirpaloituminen. Käytännössä tämä tarkoittaa sitä että yritysten on yhä enemmän kohdistettava palveluitaan ja tuotteitaan. Asiakaskohderyhmien sirpaloituminen johtaa myös asiakkaan hintakäsityksen muuttumiseen, jolloin myös asiakkaan hintakäsitys sirpaloituu ja tulee entistä subjektiivisemmaksi. Näin tuotteen hinta irta-aa tekemisen kuluista. Tällöin asiakkaalle on entistäkin yhdentekevämpää paljonko tuotteen tai palvelun tekeminen maksaa. Asiakas tulee maksamaan tuotteesta sen hinnan jonka hän uskoo olevan oikea saamaansa hyötyyn nähden. (Vilkkumaa 2010, 196.)

Toinen on hinnan merkityksen väheneminen ostopäätöksen ensisijaisena perusteena. Hinnan merkitys on erilainen erilaisten tuotteiden ja palveluiden kohdalla ja eri asiakaskohderyhmissä. Kokonaisuuden kannalta näyttäisi kuitenkin siltä, että keskimääräisen käytettävissä olevan tulon kasvaessa tuotteen tai palvelun hinnan merkitys vähenee ja yrityksen tuottaman kilpailuedun merkitys kasvaa. Yrityksen johdon onkin osattava ottaa oikea kanta tuotteidensa ja palveluidensa hinnoittelussa. Eräs hinnan merkityksen vähenemiseen vaikuttava tekijä on siirtyminen konkreettisesta tavarasta palveluihin ja näin abstraktimpaan suuntaan. Ostopäätösten kohteet pitävät sisällään konkreettisen tuotteen lisäksi selkeästi palvelullista puolta, tämä johtaa omalta osaltaan suoran hintavertailun hankaloitumiseen. (Vilkkumaa 2010, 197.)

Hinnoittelualueella tarkoitetaan käytettävissä olevan alimman ja ylimmän hinnan väliin jäävää aluetta. Alaraja muodostuu tuotteen kustannuksista ja yläraja tuotteen kysynnän mukaisesta hinnasta. Yleensä tuotteen hinta asettuu hinnoittelualueen ylä- ja alarajan

välille. Hyvin tehdyt hinnoittelupäätökset perustuvat tarkkailu- ja suunnittelulaskelmiin, mutta samalla ne huomioivat tarkasti asiakkaat eli markkinat. (Selander ym. 2007, 68.)

Tuotteen hinnan nostaminen ei välttämättä paranna kannattavuutta. Hintojen noston vaarana on menekien aleneminen, jolloin hintojen noston hyöty ei kohdistu suoraan kannattavuuden paranemiseen. Tällöin voidaan joutua tilanteeseen, jossa yrityksen kiinteitä kustannuksia ei pystytä enää kattamaan, eikä yritys kasva. Hinnan nosto voi toimia monopolimarkkinoilla, mutta hintojen nosto ei toimi sellaisella alalla, jossa on paljon kilpailua, sillä asiakkaat voivat vaihtaa palveluntarjoajaa. (Selander ym. 2007, 69.)

Tuotehinnoittelulla tarkoitetaan yksittäisen tuotteen hinnoittelua. Tuotteen myyntihinnalla tarkoitetaan sitä hintaa jolla, yritys myy tuotteensa asiakkailleen. Yleensä myyntihinnalla tarkoitetaan arvonlisäveron sisältämää myyntihintaa. Hinnoittelulaskelmissa on näkyvissä myös veroton myyntihinta, jota käytetään kateprosentin perustana. Tuotehinnoittelussa lähtökohtana käytetään tuotteen markkinahintaa tai kustannuksia, jotka täytyy selvittää riittävän tarkasti. Kustannusten hyvin tarkka selvittäminen saattaa olla useassa tapauksessa tarpeetonta, sillä tämän kaltaisen laskelman toteuttamiseen menisi kohtuuttomasti aikaa, ja sen toteuttaminen saattaisi olla jopa mahdotonta. (Selander ym. 2007, 78.)

Myyntikatteella tarkoitetaan katetta, joka saadaan vähentämällä tuotteen verottomasta myyntihinnasta tuotteeseen kohdistuvat verottomat kustannukset. Ravintolatoiminnan myyntikatteessa on kyse katteesta joka saadaan kun verottomasta myynnistä, jota myös liikevaihdoksi kutsutaan, vähennetään raaka-ainekustannukset. (Selander ym. 2007, 78.)

4 Lounaan kannattavuus ravintola Central Parkissa

Tämän produktityyppisen opinnäytetyön tarkoituksena on ravintola Central parkin lounas-toiminnan kannattavuuden analysointi ja analyysin pohjalta tehtävät toiminnan kehittämisehdotukset.

4.1 Central Park

Ravintola Central Park sijaitsee Haagassa Hotelli Best Western plus Hotel Haagan tiloissa. Ravintolassa on ravintolatoimintaa aamusta iltamyöhään. Aamuisin tarjolla on jokaisena viikonpäivänä buffet-aamiainen. Aamiainen sisältyy jokaisen myytyyn hotellihuoneeseen. Ravintola toivottaa tervetulleeksi myös hotellin ulkopuolisia asiakkaita, mutta hotellin vieraille huoneen hintaan sisältyvä aamiainen myydään muille asiakkaille 15 euron hintaan. (Central Park 2017a.)

Ravintolassa on tarjolla lounasta joka viikko maanantaista perjantaihin kello 11:00 – 13:30 välisenä aikana. Käsillä oleva opinnäytetyö tulee keskittymään nimenomaisesti ravintolan lounaan kannattavuuteen. Buffetlounas maksaa 12,20 euroa sekä keitto ja sopimuslounaat 10,20 euroa henkilöltä. Lounaaseen kuuluu buffet-tyylinen noutopöytä johon sisältyy salaattipöytä, leipäpöytä, yksi keitto, kaksi lämmintä pääruokaa ja yksi pääruuan lisuke kuten perunamuusia tai riisiä. Tämän lisäksi hintaan sisältyy kahvi ja tee sekä pientä makeaa syötävää. Lounaalla voi myös tilata valikoidusti pöytiin tarjoiltavia annoksia ravintolan a’la carte-listalta. Ravintolalla on käytössään hotellin useat kokoustilat, ja ravintola vuokraa viikoittain erilaisia kokoustiloja ja kokouksiin kytkettäviä tarjoilupalveluja. Ravintola tarjoaa normaalilounaan lisäksi ennakkotilattavan business-lounaan, joka maksaa 22 euroa henkilöltä. Business-lounaita ravintolassa on harvemmin. Businesslounasta yleisempi onkin myös 22 euroa maksava kokouslounas. (Central Park 2017b.)

Iltapäivällä ja illasta ravintolan tarjonnasta vastaa barbeque-tyylistä grillattua ruokaa tarjoava a’la carte BBQ ravintola. Ravintolalla on käytössä suomalaisittain harvinainen laavakivigrilli. Ravintolan a’la carte puoli on auki tiistaista lauantaihin 15:00 – 23:00 ja sunnuntaista maanantaihin 17:00 – 22:00 keittiön sulkeutuessa aina puoli tuntia ennen varsinaista sulkemisaikaa. (Central Park 2017c.)

Sunnuntaisin ravintolassa tarjoillaan American brunch-idealla toteutettu brunssi 11:30 – 14:00. Central parkin American brunch onkin ainoa paikka Suomessa, jossa olen nähnyt tarjoiltavan muun muassa corn dogeja. Sunnuntaibrunssi maksaa 22 euroa aikuisille ja 15 euroa 4-12 vuotiaille lapsille. (Central Park 2017d.)

Ravintola tarjoaa tilat useanlaisille juhlatilaisuuksille aina muutaman kymmenen henkilön juhlista useamman sadan henkilön bankettitilaisuuksiin. Suuremmissa tilaisuuksissa käytetään usein hyödyksi naapurissa sijaitsevan Haaga-Helia ammattikorkeakoulun valopihan tiloja. (Central Park 2017e.)

A'la carte BBQ ravintolassa on 45 asiakaspaikkaa ja Central Parkissa on 136 asiakaspaikkaa. Lounastoiminta tapahtuu nimenomaisesti Central Parkin tiloissa.

4.2 Toimeksianto ja sen taustat

Alun perin minulla oli täysin erilainen opinnäytetyön aihe, mutta en löytänyt kyseiselle opinnäytetyölle toimeksiantajaa. Alkoi myös näyttämään epätodennäköiseltä, että löytäisin toimeksiantajaa, joten päätin valita uuden teeman opinnäytetyölleni. Tiesin että työpaikallani, Best Western plus Hotel Haagan ravintola Central Parkissa tulisi tapahtumaan lähitulevaisuudessa suuria rakenteellisia muutoksia. Nämä muutokset johtuvat siitä, että hotelli irtaantuu Best Western ketjusta 27.5.2017. Tähän liittyen pidin hyvin todennäköisenä, että rakenteellisten muutosten yhteydessä työpaikallani olisi tarvetta sekä työsarkaa opinnäytetyölle. Tämän lähestymistavan etuna oli myös se, että minulle tarjotaan opinnäytetyön aihe, jolloin tiedän sen olevan varmasti soveltuva opinnäytetyöksi, toisin kuin koettaessani löytää toimeksiantajaa omalle idealleni. Niinpä lähestyin ravintolapäällikköä opinnäytetyön toivossa ja arvioni opinnäytetyön tarpeellisuudesta oli osunut oikeaan.

Sovin tapaamisajan ravintolapäällikkö Miia Hakion kanssa ja keskustelun pohjalta sain hyvin vapaat kädet rajata opinnäytetyöni aihealueen Central Parkin toimintaan liittyen. Miialla oli kuitenkin kaksi erityistä toivetta opinnäytetyöhön liittyen, jotka saivat minut rajaamaan aihealueeni Central Parkin lounastoiminnan kannattavuuden tarkasteluun.

Opinnäytetyön tutkimusongelmana on ravintolan kannattavuuden analysointi ja analyysin pohjalta tehtävät toiminnan kehittämisehdotukset. Alaongelmina ovat toimeksiantajan kahden erityistoiveen täyttäminen. Lounastoiminnasta ei ole olemassa minkäänlaista kirjanpitoa. Tietenkin ravintolan toiminnassa pidetään tarkkaa kirjanpitoa tuloksesta ynnä muusta vastaavasta koko ravintolatoiminnan tasolla. Nimenomaisesti lounastoiminnasta ei ole kuitenkaan olemassa tietoja, koska siihen liittyen ei ole tähän mennessä toteutettu minkäänlaista seurantaa. Miian toive oli, että tuottaisin tällaista tietoa esimerkiksi lounaan katteista, syntyvästä hävikistä, sekä lounaan raaka-ainekustannuksista. Erittelen sivun 20 aikataulu, ja sivun 22 prosessin eteneminen kappaleissa tarkemmin tietojen hankinta- ja keräämisprosessiani.

Lounaalla käy useita alennuksia saavia asiakkaita kuten vuoden 2017 alennustaulukosta käy ilmi (liite 1.) Taulukosta käy ilmi muun muassa että Hotellin tiloissa toimivan Fit24 kuntosalin henkilökunta saa - 20 % alennuksen lounashinnoista muiden alennusryhmien ohella. Miian toinen toive oli sopimuslounaiden kannattavuuden selvittäminen, ja sopimuslounaisiin liittyvien mahdollisten jatkotoimenpiteiden kehittäminen. Liitteet 1 ja 2 ovat toimeksiantajalta sähköpostitse tätä opinnäytetyötä varten saamaani materiaalia.

4.3 Aikataulu

Aikatauluni oli kiireinen suhteessa normaalisti opinnäytetyöhön varattavaan aikaan, joka on yleensä puoli vuotta. Osaltaan opinnäytetyön kiirettä korosti se, että aikaisemmassa kappaleessa mainitun mukaisesti hotelli ja ravintola irtaantuvat Best Western ketjusta 27.5.2017. Opinnäytetyön tuloksilla oli siis kiire, jotta niitä voitaisiin hyödyntää muutosprosessissa. Minulle oli myös tarjolla opinnäytetöitä toisenlaisella teemalla, kuten asiakastytyväisyyden mittaaminen. Toiset opinnäytetyöt olisivat olleet tarjolla myöhemmin alkukesästä ja/tai alkusyksystä jolloin tämänhetkinen opinnäytetyön teema ei olisi enää käytettävissä koska ravintolan rakenteelliset muutokset olisi jo tehty.

Toinen syy kiireelleni on henkilökohtainen malttamattomuus. En koskaan käsittänyt miksi Haaga-Helia ammattikorkeakoulu ei antanut minun suorittaa opintojani 2,5 vuodessa. Kiirehtimällä tätä opinnäytetyötä varmistin valmistumiseni kolmessa vuodessa. Toimeksiantosopimuksessa opinnäytetyön valmistumispäiväksi on kirjattu 21.5.2017, jonka pitäisi riittää valmistumiseeni kesäkuuhun mennessä. Karkeasti ottaen opinnäytetyön valmistumispäivällä 21.5.2017 minulla oli siis noin 2,5 kuukautta aikaa tehdä tämä opinnäytetyö. Seuraavaksi kuvailen opinnäytetyön aikataulua yksityiskohtaisemmin toteutuneen aikataulun mukaan

Sovittuani tapaamisesta toimeksiantajani Miia Hakion kanssa tapasimme tiistaina 28.2.2017. Sain paljon kirjanpidollista materiaalia ravintolalta vielä saman päivän aikana sekä sitä seuranneena keskiviikkona. Tämän jälkeen aloitin opinnäytetyöohjaajan etsimisen, ja kävin tapaamassa opinnäytetyön ohjaajaani perjantaina 3.3.2017. Seuranneen viikonlopun aikana varasin asianmukaista materiaalia kirjastosta ja sain suurimman osan kirjoista jo maanantaina 6.3.2017. Allekirjoitimme toimeksiantajan kanssa toimeksiantosopimuksen keskiviikkona 8.3.2017. Tähän mennessä olin jo lukenut huomattavan määrän lainaamieni kirjojen opinnäytetyölle oleellisista osuuksista ja eritellyt niistä tiedollisesti hyödylliset osat. Näin ollen pääsin välittömästi kirjoittamaan opinnäytetyöni tietoperustaa

ja tiistaina 14.3.2017 opinnäytetyöni tietopohja oli pienoista hienosäätöä lukuun ottamatta valmis.

Työllisistä velvoitteista sekä kouluni tenttiviikosta johtuen tässä kohdin opinnäytetyötä oli hetkellinen tauko ja aloitin opinnäytetyöni empirisen osan kirjoittamisen tiistaina 21.3.2017. Olin sopinut työpaikkani kanssa suunnittelemani, eri kappaleessa kuvailemani lounastoiminnan seurannan toteuttamisesta viikolla maanantai 27.3 – sunnuntai 2.4.

Toteutin lounasseurantani suunnitelmieni mukaisesti maanantai 27.3 – perjantai 31.3 välillä. Seurantaviikolla kerätyn datan suuren määrän vuoksi puhtaaksikirjoittamisessa meni kuitenkin suunniteltua kauemmin ja olin saanut puhtaaksikirjoitettua lounastoiminnan seurannasta saadun datan vasta perjantaina 7.4. Seurannan tuloksena syntyi lounastoiminnan seurantaraportti (liite 15.) Perjantai 7.4. – lauantai 8.4. välillä kirjoitin valmiiksi lounasmyynnin (liite 4.) sekä lounastoiminnan työtunnit ja palkkakustannukset (liite 5.) Maanantaina 10.4 kirjoitin valmiiksi kiinteät kustannukset (liite 6.). Olin palauttanut perjantaina 7.4. ravintolan keittiöesimiehen pyynnöstä lounastoiminnan seurantaraporttini.

Maanantaina 10.4 ravintolan keittiöesimies toivoi muutamia lisäyksi laskelmiini, kuten syödyn ruuan määrä per lounaalla käynyt asiakas. Tein siis pyydetyt lisäykset vielä maanantaina, jolloin palautin lounastoiminnan seurantaraportin myös hotellin johtajalle. Tässä vaiheessa minulla oli kaikki tarvitsemani voidakseni alkaa laskemaan ravintolan päivittäisiä tuloslaskelmia. Laskelmien pohjalta voisin tehdä kriittisen pisteen laskelmat ja esitellä parannusehdotukseni ravintolalle. Tiistai 11.4. – Keskiviikko 12.4. opinnäytetyön kirjoittaminen ei edennyt työllisiin velvoitteisiini ym. liittyen.

Torstain 13.4. aikana olin saanut laskettua kolme erilaista tuloslaskelmaa (liitteet 7,8 ja 9) eri arvoilla valmiiksi ja näiden pohjalta kriittisen pisteen taulukot (liitteet 11,12 ja 13). Perjantaina 14.4 olin saanut valmiiksi neljännen tuloslaskelman (liite 10) ja kriittisen pisteen taulukon (liite 14), olin myös päivittänyt tarpeen mukaan olemassa olevia taulukoita. Lauantaina 15.4 olin kirjoittanut valmiiksi kappaleet 5 – 5.7. Toisin sanoen kirjoitin opinnäytetyön pohdinnan, tulosten esittämisen, kehittämissuositukset, laskelmien luotettavuuden sekä oman toiminnan arvioinnin. Kappale 5.5, tulosten esittäminen toimeksiantajalle jäi lauantaina vielä tyhjäksi koska olin suunnitellut sopivani esittämisaikojen toimeksiantajani kanssa vasta kyseistä lauantaita seuraavalla viikolla.

Käytännöllisesti katsoen opinnäytetyö oli siis valmis lauantaina 15.4. Jos opinnäytetyön aloitusajankohdaksi katsotaan toimeksiantosopimuksen kirjoittaminen keskiviikkona 8.3, niin tämän opinnäytetyön tekemiseen meni kuukausi ja seitsemän päivää. Viimeisenä

toimenpiteenä oikoluin opinnäytetyötä sunnuntai 16.4 – maanantai 17.4 välisenä aikana mahdollisia kirjoitusvirheitä silmälläpitäen. Tiistaina 18.4. esiteltynä tutkimukseni tulokset toimeksiantajalle lisäsin opinnäytetyöhän vielä toimeksiantajan toiveen mukaisesti laskelman lounaan raaka-ainekustannuksesta per asiakas. Kirjoitin aikaisemmin tyhjäksi jättämäni kappaleen tulosten esittämisestä toimeksiantajalleni.

4.4 Tutkimuksen suunnittelu ja valmistelu

Työskentelin ravintola Central Parkissa opinnäytetyön aloittamiseen asti täyspäiväisesti. Saadakseni aikaa opinnäytetyöni kirjoittamiseen pyysin esimieheltäni, että saisin minimi-tunnit töissä huhtikuun aikana ja toukokuun puoleen väliin asti. Tämä tarkoitti käytännössä kuitenkin keskimäärin kolmea vuoroa viikossa. Tilanteen etuna oli, että pystyin ottamaan suoraa kontaktia toimeksiantajaani vähintään kolmena päivänä viikossa, jos opinnäytetyön tekeminen sitä edellytti. Tällöin sain tarvittavan tiedon lähestulkoon välittömästi. Muulloin pystyin olemaan yhteydessä toimeksiantajaani sähköpostin kautta ja yleensä sainkin pyytämäni tiedot päivän varoitusajalla. Toisin sanoen yhteistyö toimeksiantajan kanssa oli tiivistä aina tilanteen sitä edellyttäessä.

Kuten mainitsin aikaisemmin aikataulukappaleessa, olin saanut kattavan määrän kirjanpöytäkirjoista tietoa ravintolan toiminnasta, kuten ravintolan tuloksesta, myyntijakaumista ynnä muusta vastaavasta. Olin sopinut työpaikkani kanssa lounastoiminnan seurannan toteuttamisesta maanantai 27.3 – perjantai 31.1 välisenä aikana. Kuten olen aikaisemmin maininnut, lounastoiminnasta ei ole olemassa minkäänlaista aikaisempaa dataa, joten tarkoitukseni on toimeksiantajan toiveiden mukaisesti tuottaa dataa lounastoiminnasta ja tehdä kehitysehdotuksia kyseisen datan pohjalta.

4.5 Prosessin eteneminen

Saadakseni lukuja lounastoiminnan kannattavuudesta minun tuli selvittää muun muassa lounaaseen käytettävien raaka-aineiden määrä. Olin sopinut meneväni seurantaviikolla 27.3. – 31.3. ravintolaan maanantai – perjantai välillä joka aamu 08:00, jolloin keittiön henkilökunta alkaa yleensä valmistamaan lounaalla tarjoiltavia ruokatuotteita. Seurasin ruuan valmistusta ja mittasin käytetyt raaka-aineet. Kirjasin tiedot ylös paperille, tämä tarkoitti, että jouduin kirjoittamaan samat tiedot puhtaaksi Excel-taulukkooni vielä saman päivän aikana. Olin pyytänyt saatavaksi kyseisen viikon ruokalistan lisäksi myös raaka-aineiden hintataulukkoja laskutoimituksiani varten.

Lounaan loppuessa 13:30 mittasin käyttämättä jääneen pois heitettävän ruuan määrän saadakseni lukuja lounaalla tapahtuvasta ruokahävikistä ja sen aiheuttamista kustannuk-

sista. Tarkoitukseni oli jakaa syntynyt raaka-ainehävikki lounaalla asiointien asiakkaiden määrällä. Tällöin sain raaka-ainehävikin jokaista käynnyttä asiakasta kohden. Sain toimeksiantajani Miia Hakion kautta sähköpostitse päivän toteutuneet lounasmyynnit, sekä erittelyt mistä asiakkaista myydyt lounaat koostuivat. Nämä ovat eriteltynä tarkemmin tekemässäni lounasmyynnin seurannassa (liite 4).

Tietojen puhtaaksi kirjoittaminen vei suunniteltua enemmän aikaa. Alunalkaen olin toivonut, että saisin kirjoitettua puhtaaksi jokaisen päivän osuuden aina saman päivän aikana. Kerääntyneen datan suuren määrän johdosta tietojen puhtaaksikirjoittaminen venyi seuranta seuranneen viikon perjantaihin 7.4. asti. Prosessia hidasti myös huomattavasti se, että minulle selittämättömistä syistä en saanut ravintolan inventaariopohjia, vaikka pyysin niitä kaksi kertaa erikseen. Tämä tarkoitti sitä, että minulla kului paljon ylimääräistä aikaa tuotteiden kilohintojen laskemiseen.

Saatuani kerättyä kaiken tarvittavan tiedon seurantaviikolla lähdin laskemaan lounastoinnin kriittisen pisteen liikevaihtoa. Uskoin, että toiminnan kannattavuuden määrittämisen kannalta kriittisen pisteen liikevaihdon määrittäminen oli ehdottomasti olennaista. Halusin myös nähdä, kuinka paljon annetut alennukset vaikuttaisivat päivän lounastoinnin myynteihin. Lisäksi halusin myös verrata, kuinka vahvasti ravintola pärjää omillaan, ja kuinka paljon kokoustilojen vuokra, ja niistä saatavat kokouslounasasiakkaat tukevat ravintolan tulosta.

Jotta voisin selvittää kriittisen pisteen liikevaihdon, se edellyttäisi myös tuloslaskelmien tekemistä. Niinpä tein jokaiselle seurantapäivälle erikseen oman tuloslaskelman, sekä tuloslaskelman kumulatiivisesti koko lounasviikolle. Vaikka en olisi ottanut laskuissani huomioon kriittisen pisteen liikevaihtoa, olisin silti tehnyt päivätason tuloslaskelmia koska se helpotti toimeksiannon jäsentelemistä mielessäni. Uskoin myös, että tämän kaltainen data on jotain, mitä toimeksiantajani voisi hyödyntää. Opinnäytetyön edetessä huomasin, että etsimäni tiedot edellyttäisivät vielä jatkolaskutoimenpiteitä. Siksi päädyin tekemään samalle seurantaviikolle neljä erilaisilla arvoilla olevaa tuloslaskelmaa, sekä niihin pohjautuvat kriittisen pisteen laskelmat.

Alkaessani tehdä päivittäisiä tuloslaskelmia minun piti määrittää ravintolan kiinteät kustannukset. Yksi tällainen kustannus on lounasta valmistavan, ja lounaalla toimivan henkilökunnan palkkakustannukset. Useat henkilöt myös toimivat eri palkkoilla. Palkkakustannusten laskemiseksi olin sopinut Miia Hakion kanssa, että käytän laskuissani tietopohjassa mainitun 60 % - sivukuluprosentin huomioiden 18 euron tuntipalkkaa. Lounaaseen käytettyjä työtunteja laskiessani minun täytyi ottaa huomioon myös, että joitakin seuraavan

päivän lounastuotteita esivalmistettiin jo edellisenä päivänä. Sunnuntaisin ei kuitenkaan esivalmisteta maanantain lounaan ruokatuotteita, joten tämä ei vaikuttanut seurantani aloittamiseen seurantaviikon maanantaina.

Päivällä tapahtuva kokous, kabinetti ja muiden vastaavien tilojen vuokraaminen, sekä paketteihin myyty kokouslounas piti ottaa huomioon laskelmissani. Näiden huomioiminen ja mukaan ottaminen laskelmissa edellytti lisätyöntekoa, erityisesti vuokratukustannuksia määriteltäessä.

Tämän opinnäytetyön tietopohjassa, kannattavuutta käsittelevässä kappaleessa mainittujen Heikkilä ym. (s.10–11) ja Selander ym. (s.10–11) kummastakin kirjasta käy ilmi, että yrityksen kannattavuuden suunnittelu, yrityksen kannattavuuden selvittäminen, sekä kate-tuottolaskenta ovat olennaisia työkaluja toiminnan kannattavuuden selvittämisessä, sekä kannattavuuden parantamisessa. Sekä Heikkilä ym. Ja Selander ym. korostavat opinnäytetyöni Kustannuskappaleessa (s.12 – 15) mainitun mukaisesti eron tekemistä yrityksen kiinteiden, ja muuttuvien kustannusten välillä.

Kiinteiden kustannusten lisäksi minun piti huomioida muuttuvat kustannukset kuten käyttötarvikkeet. Vuokran ja muiden kustannusten selvittäminen Hotel – Haagan kokoisessa yrityksessä vei huomattavasti aikaa ja selvittämistä, jotta voisin käyttää lukuja päivittäisissä tuloslaskelmissani. Kiinteistön vuokra on liikevaihtoon sidonnainen, näin ollen vuokrassa on kuukausitasolla jatkuvaa vaihtelua. Tämän lisäksi laskiessani lounastoiminnan osuutta vuokrasta, oli minun myös otettava huomioon kokoustilojen osuus vuokrasta, koska kokoustilojen vuokratulot laskettiin mukaan lounaan tulokseen. Selvitin tilavuokrat käymällä läpi ravintolan tilavuokraukseen liittyvät orderit, sekä ordereihin liitetyt toteutuneen tilavuokrauksen kuittikopiot.

Kuten liitteestä 2 ilmenee, peruslounaan osuus ravintolan liikevaihdosta vuonna 2016 oli 10,2 % ja tilavuokrien osuus 7,1 %. Tämä opinnäytetyö keskittyy lounastoimintaan, joten opinnäytetyössä ei käsitellä esimerkiksi illalla tapahtuvia buffet-tyylisiä tilaisuuksia, pikkujouluja tai muuta vastaavaa toimintaa. Jätän seurannasta ulos kokoustiloihin kohdistuvan kakku & kahvityylisen tarjoilun, mutta otan kuitenkin huomioon kokoustiloihin myydyt kokouslounaat ja tilavuokran, jotka näkyvät suoraan lounastoiminnassa. Näin ollen saamme lounaan prosentuaaliseksi osuudeksi yhteensä 17,3 % toteutuneista myynneistä.

Tarkistin maaliskuulta toteutuneen vuokran ravintolan osalta. Maaliskuussa on 31. päivää ja toteutin lounasseurantaani 5 päivän ajan. Jakamalla maaliskuussa toteutuneen vuokran 31 lla sain päiväkohtaisen vuokran koko ravintolan toiminnalle. Lounaan ja kokoustilujen

prosentuaalisen osuuden ollessa 17,3 % on toiminnan osuus vuokrasta 17,3 %. Näin sain vuokran mukaan päivittäiseen tuloslaskelmaani kiinteisiin kustannuksiin. Laskin vuokra-kustannukset erikseen 10,2 % ja 17,3 % osuuksilla. Laskelmani on esitelty tarkemmin liitteessä kiinteät kustannukset (liite 6.)

Muilta osin käytin vuoden 2016 tuloslaskelman lukuja määrittäkseni ravintolan kiinteät kustannukset. Kiinteiden kustannusten laskemisprosessi on kuvailtu tarkemmin liitteessä kiinteät kustannukset (liite 6.) Olin saanut vuoden 2016 tuloslaskelman, sekä muun kirjjanpidollisen materiaalin projektin ensimmäisen viikon aikana. Ravintolan maaliskuussa toteutuneen vuokran sain selville hotellin operaattori Kimmo Hakalalta. Selvittäessäni ravintolan kustannuksia, sekä lounastoiminnan tuottoja toteutin tietopohjassa sivuilla 12 - 13 mainittua osastokohtaista laskentaa.

Aikaisemmin mainitsemani mukaisesti halusin nähdä, kuinka hyvin ravintolan lounastointa tulee toimeen omillaan, ja kuinka paljon lounastointaan kytkeytyvä tilavuokraus ja kokouslounaat tukevat lounaan tulosta. Tämä tarkoitti käytännössä sitä, että minun piti laskea kaksi erilaista tuloslaskelmaa ja kaksi kriittisen pisteen kaaviota samalle viikolle. Toinen otti huomioon vain lounastoiminnan, ja toinen lounastoiminnan yhdessä kokous ja tilavuokrien kanssa. Tämä tarkoitti myös sitä, että minun piti laskea muun muassa vain lounastointaan liittyvät työtunnit, ja erikseen myös kokoustoimintaan käytetyt kokoustunnit. Sama prosessi piti toistaa muun muassa laskiessani toiminnan prosentuaalista osuutta vuokrasta, ja muista ravintolan kiinteistä kustannuksista. Tämän vuoksi useassa liitteessä on eriteltynä erikseen vain lounastoiminnan osuus jostain kuluerästä, sekä toinen laskelma, jossa mukana on myös kokoustoiminnan osuus.

Laskettuani kaksi mainitsemaani lounastoiminnan tulos- ja kriittisen pisteen laskelmaa huomasin, että korkea raaka-ainekustannus vääristi pelkän lounastoiminnan tulosta. Tämä johtui siitä että laskelmassa oli mukana myös kokousasiakkaiden raaka-ainekulutus. Keittiö valmistaa ruokaa arvioitujen asiakasmäärien perusteella, joten laskelmassa raaka-ainekustannukset olivat korkeat. On loogista olettaa, että jos keittiö on tietoinen pienemmästä asiakasmäärästä, niin he myös valmistavat suhteessa vähemmän ruokaa. Laskin vielä kolmannen, vain lounastoiminnan tuloslaskelman viikolle siten, että raaka-ainekulutuksesta vähennettiin kokousasiakkaiden prosentuaalinen määrä. Jos esimerkiksi keskiviikkona kokousasiakkaiden osuus lounasasiakkaista oli 56,84 %, niin vähensin raaka-aine kustannusta 56,84 prosenttia. Vaikka ei voida olettaa, että keittiö osaisi säätää valmistusmääräänsä prosentin tarkkuudella, niin siitä huolimatta tämä laskelma antaa paljon realistisemmän kuvan lounastoiminnan kannattavuudesta omillaan.

Tämän jälkeen laskin neljännen lounastoiminnan tulos- ja kriittisen pisteen laskelman osoittaakseni, kuinka paljon tulevat ehdottomani hinnankorotukset vaikuttaisivat ravintolan lounastoiminnan kannattavuuteen. Viimeisenä lisäsin toimeksiantajan pyynnöstä liitteenä 16 olevan laskelman ravintolan raaka-ainekustannuksista per asiakas.

5 Pohdinta

Tässä luvussa esittelen opinnäytetyöni tuloksia sekä arvioin omaa oppimistani, toimintaani ja ammatillista kehittymistäni opinnäytetyön aikana. Käsittelen myös tulosten luotettavuutta ja toimeksiantajan suhtautumista opinnäytetyön tuloksiin. Tämän opinnäytetyön tarkoituksena oli lounaaseen liittyvän tiedon tuottaminen ja saatujen tuloksien pohjalta tehtävät kehittämissuhteet. Seuraavaksi esittelen saamani tulokset ja kehittämissuhteet.

5.1 Keittiö ja ruokatuotetoiminta

Työskennellessäni opinnäytetyöpaikallani olen saanut usein kuulla kauhistelua syntyvän ruokahävikin määrästä. Kuten liitteenä olevasta lounasseurannasta (liite 15) käy ilmi, seurantaviikon ruokahävikki oli 14,39 % valmistetun ruuan määrästä. Päivien välinen prosentuaalinen osuus vaihteli huomattavasti, esimerkiksi keskiviikkona ruokahävikin osuus oli 23,63 % valmistetun ruuan määrästä, kun tiistaina vastaava osuus oli vain 7,04 %. Tällöin on kuitenkin hyvä huomioida syntyneen hävikin määrä suhteessa asiakasmäärään. Tiistaina ruokahävikkiä syntyi keskimäärin 0,05 kg per asiakas, kun keskiviikkona vastaava määrä oli 0,31 kg.

Tietopohjassa mainitun mukaisesti (s.6) varastoinnin yhteydessä saattaa syntyä hävikkiä tuotteiden pilaantuessa tai muista syistä. Ravintola Central parkissa varastointi ja raaka-ainekierto on toteutettu erinomaisesti, eikä seurantaviikon aikana syntynyt yhtään varastointiin liittyvää hävikkiä. Seurantaviikon valmistushävikki oli myös hyvin matala, vain 3,46 %. Central Parkin raaka-aineiden varastokierto vastasi Faria ym. (s.6) esittämää varaston tavoitekiertoa, joka on keskimäärin 2 – 2,5 viikkoa.

Tämän opinnäytetyön tietopohjan hävikkikappaleessa (s.7 – 8) on mainittu, kuinka keittiöillä on tapana tilata raaka-aineita esivalmisteltuna, ja kuinka esivalmistettujen tuotteiden hinta saattaa vaihdella huomattavasti. Muutamia poikkeuksia, kuten valmiiksi kuorittuja perunoita, tai valmiiksi pilkottuja bataatteja lukuun ottamatta ravintolan keittiö valmisteli suurimman osan käytetyistä raaka-aineista itse. Esivalmistelemalla raaka-aineensa itse keittiö säästää rahaa verrattuna siihen, jos keittiö tilaisi raaka-aineensa valmiiksi esivalmisteltuna. Ottaen huomioon liitteestä 9 ilmenevät ravintolan matalat henkilöstökustannukset suhteessa alan keskiarvoon (s.8), voimme todeta, että keittiön päätös esivalmistella käyttämänsä raaka-aineet itse on perusteltu. Itse toteutettuun esivalmisteluun kulutetut työtunnit eivät kuormita ravintolaa kohtuuttomasti nousseiden henkilöstökustannusten muodossa. Päätelmää vahvistaa liitteestä 15 ilmenevä valmistushävikin matala prosentuaalinen osuus, joka oli vain 3,46 %.

Seurannan aikana huomasin ravintolassa paikan päällä, kuinka tehokkaasti käytetyt henkilötyötunnit oli käytetty sekä salissa että keittiössä. Tiesin tämän jo entuudestaan työtaustani kautta ravintola Central Parkissa. Huomiota tukee erityisesti tämän opinnäytetyön liitteenä olevat tuloslaskelmat. Tuloslaskelmista ilmenee henkilöstökustannusten prosentuaalinen osuus, jossa on kieltämättä paljon vaihtelua. Yleisesti ottaen henkilöstökustannusten prosentuaalinen osuus on kuitenkin matala. Uskon, että kyseinen mahdollisimman pienellä miehityksellä ravintolatoiminnan pyörittäminen on syy siihen, miksi ravintolassa on ollut siellä työskentelyni aikana niin suuri henkilöstön vaihtuvuus: työntekijät palavat loppuun. Mainitsen tämän erikseen, koska haluan korostaa sitä, ettei ravintolalle kannata lähteä etsimään lisää kannattavuutta kiristämällä jo entuudestaan huipputehokkaita henkilötyötunteja.

Tietopohjassa, henkilöstösuunnittelukappaleessa mainitun MaRan tilaston (s.8) mukaan ravintolan kustannuksista noin 32,4 % syntyy raaka-ainekustannuksista, ja 28 % henkilöstökustannuksista. Toisin sanoen tilaston mukaan yhteiskustannukset ovat 60,4 % ravintolan kokonaiskustannuksista. Tämä on samassa linjassa Heikkilän kirjassaan esittämän kanssa. Henkilöstösuunnittelukappaleessa (s.8) Heikkilän kirjan mukaan työvoimakulut yhdessä raaka-ainekustannusten kanssa muodostavat noin 65 % - 70 % ravintolan kustannuksista. On kuitenkin huomioitava, että MaRan tilasto on päivitetty viimeksi vuonna 2014, ja Heikkilän ym. kirja on vuodelta 2013. Vaikka tiedot ovatkin verrattain vanhoja, uskon, että ravintola-ala ei ole niin nopeasti muuttuva, etteivätkö kyseiset tiedot olisi edelleen soveltamiskelpoisia.

Vertaamalla MaRan tilastoa ja Heikkilän kirjan tietoja tekemääni tuloslaskelmaan oikaisuilla raaka-ainekustannuksilla (Liite 9), käy ilmi muun muassa, että henkilöstökustannukset ovat ajoittain matalammalla kuin mikä on alan keskiarvo. Esimerkiksi seurantaviikon maanantaina 27.3. henkilöstökustannukset olivat 19,75 %. Keskiviikkona 29.3. henkilöstökustannukset olivat 23,91 % ja koko seurantaviikolla henkilöstökustannukset olivat 25,97 %. Havainto tukee sitä, etten suosittelisi ravintolalle kannattavuuden hakemista työtuntien tehostamisella. Henkilöstökustannukset ovat jo valmiiksi alan keskiarvoa matalammalla tasolla.

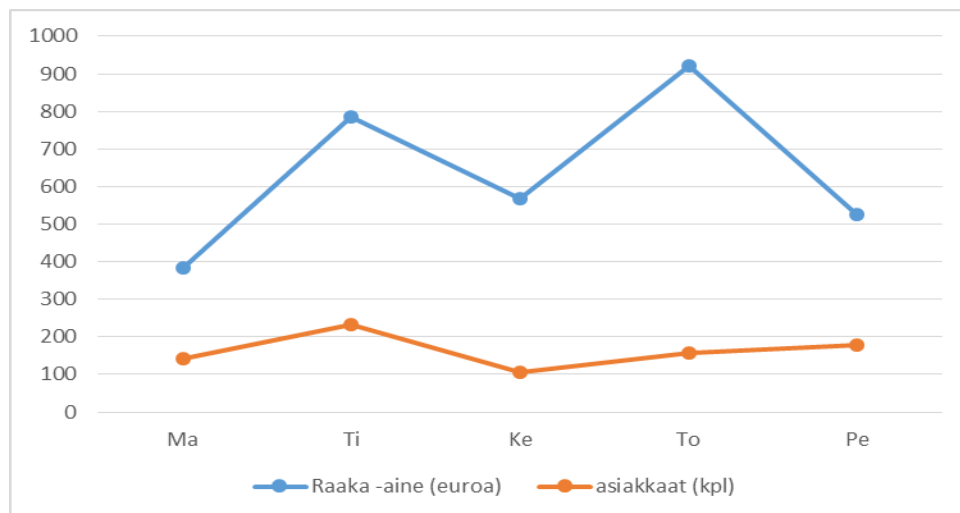
Raaka-ainekustannukset ovat huomattavasti alan keskiarvoa korkeammalla. Kuten taulukoista 1 ja 2 ilmenee, seurantaviikon torstaina raaka-ainekustannukset olivat kaikkein korkeimmat. Liitteestä 9 käy ilmi, että torstaina 30.3. raaka-ainekustannus oli 62,1 %. Tämä on melkein yhtä paljon, kuin henkilöstö- ja raaka-ainekustannusten pitäisi olla yhteensä MaRan tilastotietojen ja Heikkilän ym. kirjan mukaan (s.8). Raaka-ainekustannuksissa on

huomattava määrä päivien välistä vaihtelua. Esimerkiksi perjantaina 31.3. raaka-ainekustannus oli 29,14 %. Koko seurantaviikon raaka-ainekustannus oli yhteensä 63,29 %.

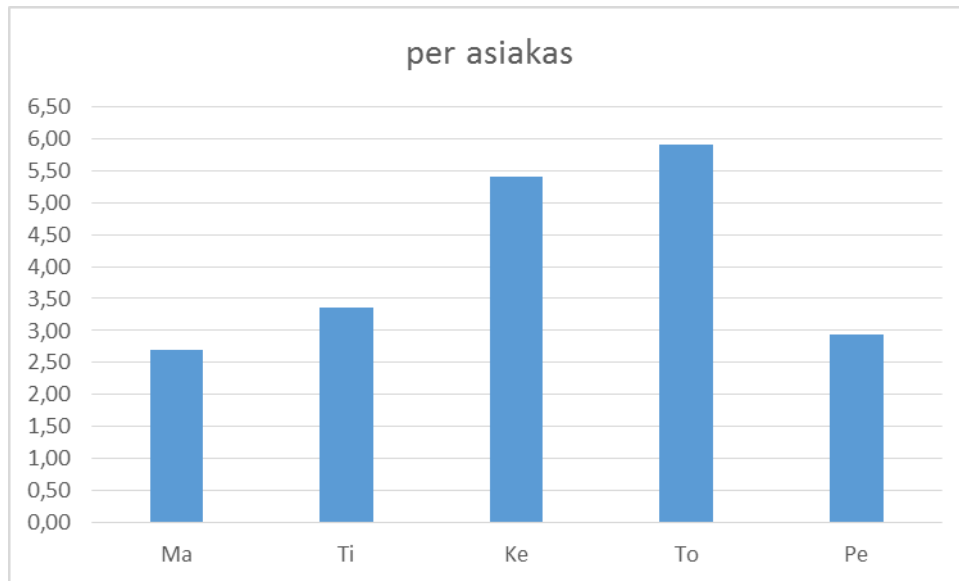
Lounasseurannassa on huomionarvoista että, tiistaina valmistetun ruuan raaka-ainekustannus oli 785,40 euroa ja torstaina 920,79 euroa. Liitteestä 9 käy ilmi, että prosentteina tiistain raaka-ainekustannus oli 35,22 %, ja torstain 62,10 %. Raaka-ainekustannukset olivat huomattavan korkeita. Tämä johtui käytettyjen raaka-aineiden kalleudesta. Tiistaina ja torstaina oli valmistettu kaksi pääruokaa, joiden raaka-aineet olivat kalliita. Esimerkiksi torstaina lohi- ja tilli-hollandaiseen kului 22 kiloa lohta 14,28 euron kilohinnalla. Vasikan niskaan punaviinikastikkeessa kului 30 kiloa 7,5 euron kilohinnalla. Pelkästään nämä kaksi raaka-ainetta yhdessä maksoivat 539,16 euroa. Summa ei pidä sisällään muita kyseisiin pääruokiin käytettyjä raaka-aineita.

Oheisista taulukoista ilmenee lounastoiminnan raaka-ainekustannus, sekä raaka-ainekustannus jokaista asiakasta kohden. Mainitsemani mukaisesti tiistai ja torstai ovat raaka-ainekustannuksiltaan seurantaviikon kalleimmat päivät. Raaka-ainekustannuksella per asiakas laskettuna seurantaviikon kalleimmat päivät olivat keskiviikko ja torstai.

Taulukko 1. lounaan raaka-ainekustannus



Taulukko 2. Raaka-ainekustannus per asiakas



Muina seurantapäivinä oli joko yksi kalliimpien raaka-aineiden pääruoka ja toinen hieman halvempien raaka-aineiden pääruoka, tai kaksi hieman halvemmän raaka-aineen pääruokaa. Esimerkiksi Perjantaina valmistetun Burgundin padan kilohinta oli 5,5 euroa ja kalaseljankan 4,15 euroa litralta. Torstaina valmistetun lohi- ja tilli-hollandaisen kilohinta oli 12,98 euroa ja vasikan niskan punaviinikastikkeessa 6,93 euroa.

Kehittämisehdotukseni on, että ravintolan kannattaisi ottaa käytäntö, jossa päivittäin olisi yksi kalliimpien raaka-aineiden pääruoka ja toinen halvempien raaka-aineiden pääruoka. Seuraavassa kappaleessa esittämäni lounaan hintojen korotukseen liittyen en suosittelisi ravintolaa ottamaan käyttöön kahden halvemmän pääruuan lähestymistapaa. Hintojen nousu ja kokonaisvaltainen ruuan laadun laskeminen yhdessä aiheuttaisivat mahdollisesti katastrofaalisen lopputuloksen. Kuten lounasseurannasta (liite 15) käy ilmi, lounaan ruoallinen ja raaka-aineellinen laatu on tällä hetkellä hyvin korkea lounaan hintaan 12,20 euroa nähden. Tätä tukee myös liitteinä olevista tuloslaskelmista ilmi käyvä korkea raaka-ainekustannusten prosentuaalinen osuus ravintolan kustannuksista. Näin ollen hienosääntäminen raaka-aineiden kanssa, sekä suunnittelemani lounaan hintojen korotus tasoittaa tämänhetkistä tilannetta tasapainoisempaan suuntaan.

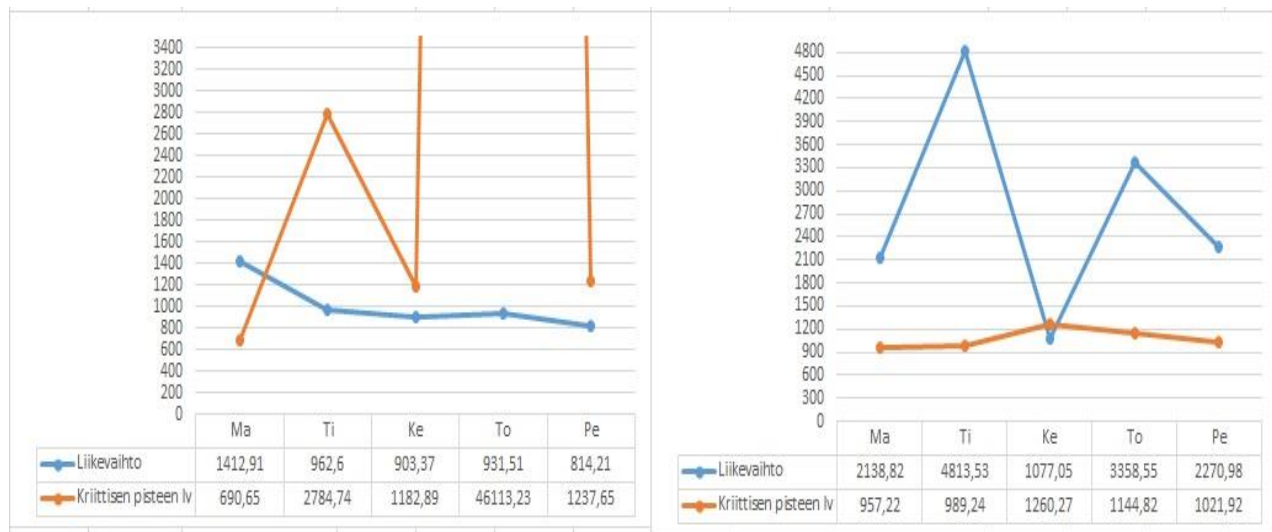
5.2 Lounas

Usein töissä kuulemani väite on, kuinka huonossa tilanteessa ravintolan lounastoiminta on, ja kuinka vain kokoustilojen vuokraustoiminta ja tätä kautta saadut kokouslounasasiakkaat ja vuokratulo pitävät lounaan tulosta kannattavana. Kyseinen tausta-asetelma oli myös yksi syistä, jonka takia sain nimenomaisesti lounaan kannattavuuteen liittyvän

toimeksiannon toimeksiantajaltani. Selvitin, kuinka hyvin lounas pärjää omilla voimillaan, ja kuinka paljon tilavuokraustoiminta, sekä tätä kautta saadut lounasasiakkaat tukevat lounaan tulosta. Toteutin selvityksen laskemalle jokaiselle seurantaviikon päivälle oman tuloslaskelman ja näiden tuloslaskelmien pohjalta tein laskelman kriittisen pisteen liikevaihdosta.

Laskiessani mukaan kokousasiakkaat ja tilavuokraustoiminnan minun piti myös huomioida ja laskea erikseen ravintolan kiinteät kustannukset. Kokoustoiminta edellytti enemmän henkilötyötunteja kuin pelkkä lounastoiminta. Myös osuus kiinteistä kustannuksista oli tällöin suurempi kuin pelkällä lounastoiminnalla.

Taulukko 3. Lounastoiminta vastaan lounastoiminta kokousasiakkailla ja tilavuokralla

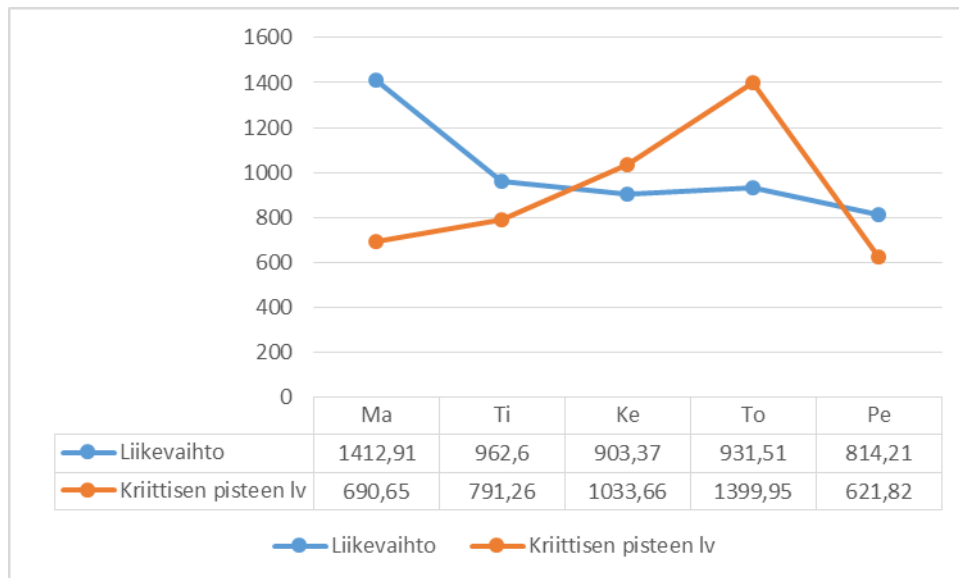


Kuten yllä olevasta kriittisen pisteen laskelmataulukosta huomaa, väitteen mukaisesti kokoustoiminta tukee huomattavasti ravintolan lounastoimintaa. Vasemmalla oleva kuvio on kuitenkin hieman vääristynyt. Kuvio kuvaa lounastoimintaa ilman kokouslounaita ja tilavuokraa, mutta lounaan raaka-ainekustannuksissa on mukana tuloksesta pois jätetyt kokouslounasasiakkaat. Tämä johti tilanteeseen jossa esimerkiksi keskiviikkona Myyntikate/katetuotto prosentti oli vain 1,15 %. Tällöin kriittisen pisteen liikevaihdoksi muodostui 46404,36 euroa. Kuviossa keskiviikkona näkyvä piikki alaspäin johtuu siitä, ettei keskiviikkona ollut lainkaan tilavuokrallisia kokouksia ja vain 9 myytyä kokouslounasta. Kyseinen vääristymä ilmeni minulle vasta, kun olin tehnyt laskelman, jossa vääristymä ilmenee. Kyseisen taulukon hyödyllisyyttä saatettaisiin kyseenalaistaa siinä olevan vääristymän vuoksi. Sisällytin sen kuitenkin mukaan opinnäytetyöhön sen tarpeellisuuden vuoksi jatkolaskelmia ajatellen.

Saadakseni vähemmän vääristyneen, ja enemmän realistisen kuvan lounastoiminnan kannattavuudesta ilman kokouslounas- ja vuokraustoimintaa aloitin laskemaan kolmatta tulos- sekä kriittisen pisteen laskelmaa.

Ravintolan keittiö valmistaa ruokaa enemmän tai vähemmän varmistettujen asiakasmäärien ja ennakoitujen asiakasmäärien pohjalta. On siis loogista olettaa että keittiö valmistaisi vähemmän ruokaa tilanteessa jossa heillä ei olisi asiakkaana yhtään kokouslounaan asiakkaita. Aloin laskemaan kolmatta tulos- ja kriittisen pisteen laskelmaa lounastoiminnalle oikaistuna kokouslounasasiakkaiden osuudesta raaka-ainekustannuksiin. Esimerkiksi keskiviikkona kokouslounaiden osuus myydyistä lounaista oli 56,84 %. Tällöin vähensin keskiviikon raaka-ainekustannuksista 56,84 %. On kohtuutonta olettaa että keittiö osaisi valmistaa tarkalleen 56,84 % vähemmän ruokaa, mutta esimerkiksi 60 % vähemmän on täysin realistista. Oikaisemalla lounasasiakkaiden raaka-ainekustannukset tuloslaskelmasta (liite 7), joka oli taulukon 3. vasemman kuvion pohjana, sain aikaan paljon realistisemmän kuvan lounastoiminnan kannattavuudesta kokous ja tilavuokraustoiminnan ulkopuolella. Kyseinen kriittisen pisteen laskelma on esitettyä Taulukossa 4.

Taulukko 4. Lounastoiminnan kannattavuus oikaistuilla raaka-ainekustannuksilla



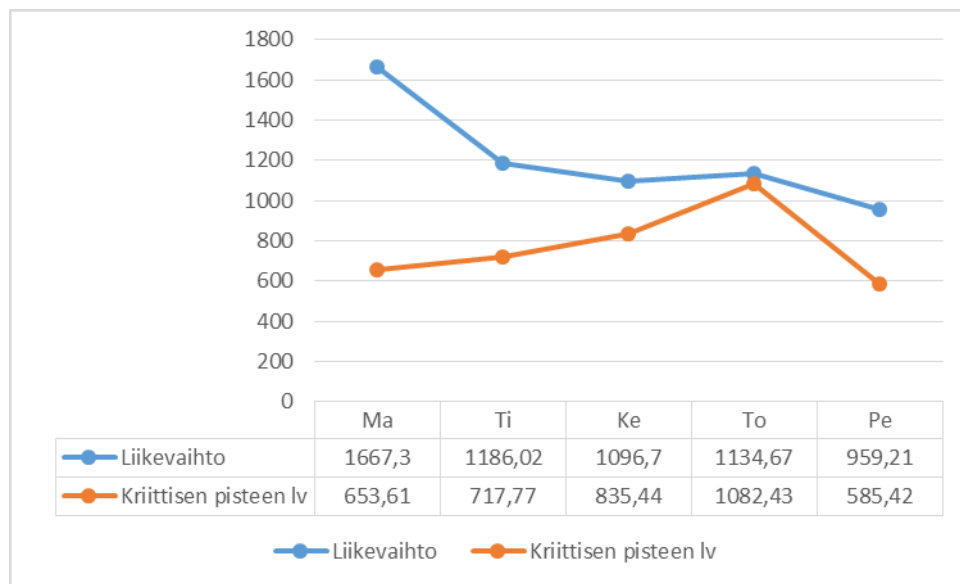
Ravintolan lounastoiminnan kannattavuuden yleiskuva on huomattavasti realistisempi ja kannattavampi, kun laskelmasta on oikaistu kokousasiakkaiden raaka-ainekustannukset. Vaikka kuva onkin jo parempi kuin edeltäjänsä, alittuu kriittisen pisteen liikevaihto kuitenkin keskiviikkona ja torstaina. Tiistaina ja perjantainakin kriittisen pisteen liikevaihto ylittyi vain kohtalaisen niukasti. Ainoastaan maanantai pärjäsi selkeästi erinomaisesti. Ravintolan kannattavuus on taulukon 4. mukaisesti nykyisellään kestävämmällä tasolla.

Työpaikallani usein kuulemani valituksen aihe on alennushintaisten sopimuslounaiden kyseenalainen kannattavuus. Vastatakseni tähän aiheeseen päätin selvittää, kuinka paljon sopimuslounaiden alennukset vähensivät myyntituloja viikkotasolla. Toteuttamastani lounasmyyntiseurannasta (liite 4) käy ilmi, että alennusten arvo seurantaviikolta oli 512 euroa. Lounasmyynnin ilman kokouslounaita ollessa 5728,04 euroa, on 512 euron alennus 8,9 %. Olemassa olevat alennukset on eriteltyä erikseen (liite1) alennuslistassa. Normaali-ilounas on 12,20 euroa ja sopimuslounaat 10,20 euroa. Alennusliitteestä (liite 1) käy ilmi, että suurin osa sopimuslounasasiakkaista on samassa rakennuksessa toimivia yhteistyökumppaneita, kuten SKY – Opisto ja Fit24 kuntosali.

Toiminnan kehittämisehdotukseni on lounaan myyntihinnan korottaminen normaalilounaan 12,2 eurosta 13,5 euroon. Lakkauttaisin myös kaikki sopimuslounaat ja muuttaisin ne uuden normaalihinnan mukaisiksi, toisin sanoen myös 13,5 euron lounaiksi.

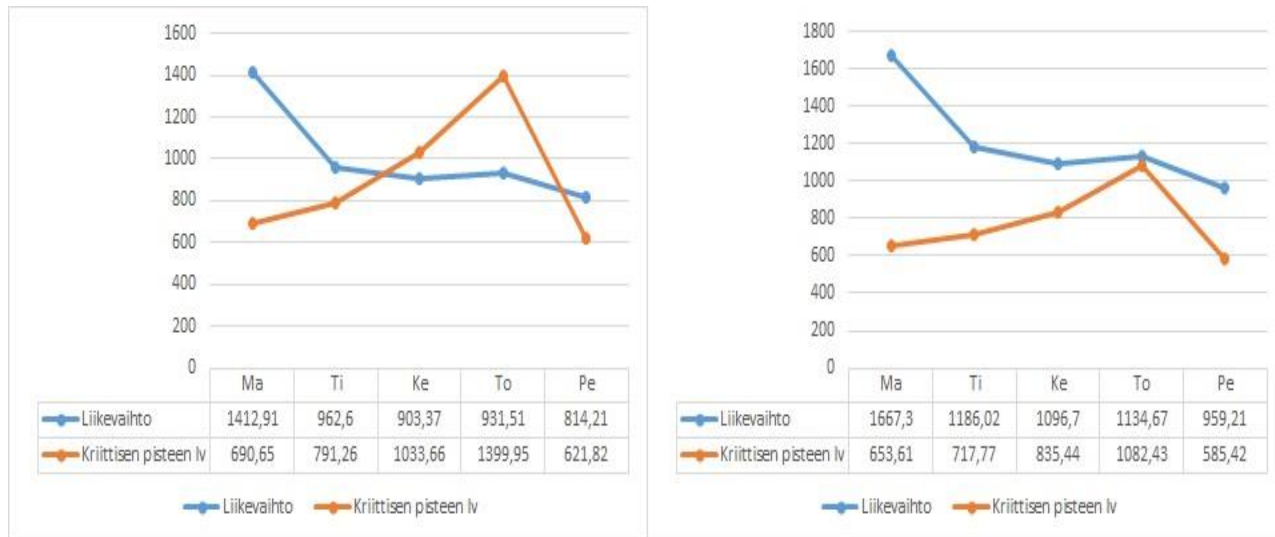
Taulukossa 5 esitän kriittisen pisteen laskelman siten, että ravintolan lounastoiminnassa seurantaviikon jokaiselle päivälle toteutuneiden myytyjen normaalilounaiden hinta on korotettu 12,2 eurosta 13,5 euroon ja sopimuslounaiden hinta on korotettu 10,2 eurosta 13,5 euroon. Taulukon 5 kriittisen pisteen laskelmassa on käytetty lounasmyynnin (liite 4) tietoja yhdessä parannusehdotustuloslaskelman kanssa (liite 10.)

Taulukko 5. Kehitysehdotuksen mukainen kriittisen pisteen laskelma



Taulukko 5 osoittaa, kuinka paljon lounaan hinnankorotus ja sopimuslounaiden muuttaminen uusien hintojen mukaisiksi normaalilounaiksi parantaisi lounastoiminnan kannattavuutta tähänhetkiseen tilanteeseen nähden. Taulukossa 6 ovat taulukot 4 ja 5 vierekkäin helpompaa vertailua varten.

Taulukko 6. Lounastoiminnan kannattavuus nykyisellään ja hintojen korotuksen jälkeen



Kuten taulukosta 6 ilmenee, lounaiden hintojen korottaminen 13,5 euroon saisi lounastoiminnan kannattavaksi viikon jokaisena päivänä. Mielestäni tämä on erinomainen parannus, etenkin raaka-ainekustannuksilta korkean torstain kohdalla.

Tämän opinnäytetyön tietopohjassa hinnoittelukappaleessa (s.17) varoitetaan siitä, kuinka hintojen korottaminen saattaa johtaa menekin alenemiseen asiakkaiden siirtyessä kilpailijoiden tuottamiin palveluihin. Saattaa herätä kysymys siitä, kuinka paljon myyntiä mahdollisesti menetettäisiin, jos asiakkaat siirtyisivät kilpailijoille. En pidä tätä todennäköisenä. Ravintola Central Parkilla ei ole lähinaapurustossaan yhtään kilpailijoita. Ravintolan kanssa samalla kadulla on lounaspaikkoja kauempana, mutta mikään näistä ei ole tarpeeksi lähellä, jotta ne olisivat mielekkäitä vaihtoehtoja lounaspaikkana. Autolla matkustaville on arviolta 8 - 10 minuutin matkan päässä suuntaansa. Olettaen lounastauon kestoksi 30 minuuttia en pidä todennäköisenä, että sopimuslounasasiakkaat siirtyisivät ravintola Central parkin kilpailijoiden piiriin, jos heidän täytyy kuluttaa 30 minuutin tauostaan 16 – 20 minuuttia matkoihin. Jos jotkin asiakkaat lähtisivätkin autolla etsimään toista lounaspaikkaa, niin he huomaisivat pian muualta lounaalle hakemansa hintaedun katoavan bensakustannuksiin. Näinollen sopimuslounaiden lakatessa entisille sopimuslounasasiakkaille jää käytännössä vaihtoehdoksi, että he joko alkavat tuomaan omat eväät kotoansa, tai hyväksyvät uuden lounaan hinnan, ja jatkavat asiointiansa.

Edellä mainittu saattaa kuulostaa häikäilemättömältä, mutta kuten olen aikaisemmin esittänyt, huomioiden tämänhetkisen lounaan raaka-ainekustannuksen osuuden lounaan kustannuksista, erityisesti sopimuslounaan myyntihinta on tällä hetkellä selkeästi alihinnoiteltu. Hintojen korottaminen aiheuttaa todennäköisesti alustavasti närkästyä asiakaskun-

nassa, mutta mitään yritystä ei voida vaatia toimimaan tappiolla itseään vastaan. Tällä hetkellä lounastoiminnan kannattavuus on kestävämmällä pohjalla.

5.3 Yhteenveto kehittämissuhteista

Ruokatuotannon suhteen ehdotan korkeintaan yhden kalliimpien raaka-aineiden lounastuotteen valmistamista per lounaspäivä sekä toisen halvempien raaka-aineiden lounastuotteen valmistamista. Lounasseurannan (liite 15) torstain korkeat raaka-ainekustannukset ovat varoittava esimerkki siitä, kuinka kustannukset voivat kasvaa, jos lounaalla tarjotaan pääruokana kahta raaka-aineiltaan kallista ruokatuotetta.

Ehdotan lounaan myyntihinnan korottamista nykyisestä 12,2 eurosta 13,5 euroon, sekä olemassa olevien sopimuslounaiden lakkauttamista. Tällöin ennen 10,5 eurolla myydyt sopimuslounaat myytäisiin myös 13,5 euron hinnalla.

5.4 Tulosten esittäminen toimeksiantajalle

Tässä kohdin on aiheellista mainita, että opinnäytetyön alkuperäinen toimeksiantaja Miia Hakio lopetti yllättäen tehtävissään ravintolan esimiehenä. Tämä tapahtui opinnäytetyöni loppuvaiheilla, maanantaina 3.4. Tämä ei varsinaisesti vaikuttanut opinnäytetyöni valmistumiseen, sillä olin jo saanut kaiken tarpeellisen kirjanpidollisen materiaalin hyvissä ajoin. Tämä tarkoitti käytännössä sitä, että esittelisin opinnäytetyöni tulokset hotellin johtajalle Päivi Laineelle Miia Hakion sijasta.

Tapasin Päivi Laineen tiistaina 18.4. ja esittelin opinnäytetyöni tulokset sekä vastasin opinnäytetyöni laskelmiin liittyneisiin kysymyksiin. Päivi oli erittäin tyytyväinen työni tuloksiin, josta kertoo myös se, että sain palkkioksi suorittamastani tutkimuksesta 100 euron lahjakortin Stockmannille. Lahjakortissa oli myös taustalla kuukauden työntekijänä olemiseni. Tapaamista seuranneena päivänä työpaikan sisäisessä sähköpostissa oli viesti ravintolan lounashintojen korottamisesta. Tapasin Päivin seuraavan kerran torstaina 27.4. muihin asioihin liittyen, ja kysyin sähköpostissa mainitusta lounashintojen korottamisesta. Hintojen korottaminen oli suoraa seurausta tämän opinnäytetyön tuloksista, sekä kehittämissuhteista. Hintojen korottamisen lisäksi ravintolassa oli päätetty alkaa tehostamaan lounaalla syntyvän hävikin seurantaa. Myös käytettävien raaka-aineiden valinnassa kiinnitetään enemmän huomiota raaka-aineiden hintoihin. Esittämäni kehittämissuhteet otetaan käyttöön 1.6.2017, mutta hinnoittelun osalta lievästi sovellettuna. Esimerkiksi korotetun normaalilounaan hinta tulee olemaan 13,2 euroa esittämäni 13,5 euron sijasta.

Tapaamisen yhteydessä Päivi toivoi vielä taulukkoa päivän raaka-ainekustannuksista per lounasasiakas. Tein vielä laskelman ja taulukon raaka-ainekustannuksista per lounasasiakas (liite 16). Kyseinen liite on aikaisemmissa kappaleissa esiintyneiden taulukkojen 1 ja 2 pohjana.

5.5 Opinnäytetyön tavoitteiden saavuttaminen ja tulokset

Tämän opinnäytetyön tutkimusongelmana oli ravintolan lounastoiminnan kannattavuuden analysointi ja tulosten pohjalta tehtävät kehitysehdotukset. Alaongelmina olivat tiedon tuottaminen lounastoiminnasta, sekä sopimuslounaiden kyseenalaisen kannattavuuden selvittäminen. Tuotin toimeksiantajan toiveiden mukaisesti kattavasti tietoa ravintolan lounastoiminnasta. Tämän lisäksi selvitin liitteessä 4 esittämäni mukaisesti, kuinka paljon ravintola menettää rahaa sopimuslounaiden kautta verrattuna siihen, jos sopimuslounaat olisivat normaalihintaisia.

Kuten edellisestä kappaleesta käy ilmi, toimeksiantajani oli erittäin tyytyväinen tuottamiini tuloksiin. Opinnäytetyö on onnistunut hyvin, sillä opinnäytetyö täytti sen tarkoituksen, jonka takia aloitin sitä tekemään. Tuotin suuren määrän tietoa ravintolan lounastoimintaan liittyen. Tämän lisäksi selvitin sopimuslounastoiminnan kannattavuutta, sekä tein tutkimukseni pohjalta kehitysehdotuksia ravintolan lounastoiminnan kannattavuuteen liittyen. Toisin sanoen suoritin kaiken sen, mitä lähdin tekemään, ja enemmänkin.

5.6 Tulosten luotettavuus

Tulokset ovat mielestäni luotettavia. Jokainen tämän opinnäytetyöntekijän lukija voi todentaa laskelmieni reliabiliteetin laskelmissa antamieni tietojen pohjalta. Käyttämäni laskelmat ovat toistettavissa kenen tahansa toimesta. Tulosten luotettavuutta heikentää hieman edempänä tässä kappaleessa mainitsemani epätarkkuustekijät. Näistä muuttujista huolimatta tiedän, että laskelmiani voidaan hyödyntää lounastoiminnan kannattavuuden analysoinnissa ja parantamisessa. Koska esittämäni muutokset aiotaan ottaa käyttöön, se osoittaa mielestäni tulosten käytännöllisyyden Central Parkin toiminnan parantamisessa.

Toteuttamassani lounasseurannassa on suurin virhemarginaali. Esittelin lounasseurannassa (liite 15) erikseen laskelman aikana ilmenneitä tekijöitä, jotka vaikuttavat hiukan laskelman tarkkuuteen. Esimerkiksi lounasseurannan aikana perjantaina oli valmistettu jälkiruuaksi banaanikakku, jonka pohja oli keittiöhenkilökunnan sanojen mukaan esivalmistettu muutama kuukausi sitten valmiiksi pakkaseen. Ymmärrettävistä syistä kakun raaka-ainekustannus olisi ollut hyvin vaikea selvittää.

Kokoustilatoimintaa laskiessani jätin laskelmista kokonaan pois kokoustiloihin toimitetut kahvitarjoilun sekä luonnollisesti kahvitarjoiluun liittyvät henkilöstö-, raaka-aine ja muut kustannukset. Seurannan toteuttaminen olisi edellyttänyt toista lounasseurannan kaltaista laskelmaa, mutta kokoustarjoilulle toteutettuna. Tämän kaltaisen seurannan toteuttamiseen lounasseurannan lisäksi tämän opinnäytetyön tekijällä ei olisi ollut enää aikaa lounasseurannan jäljiltä. Tämän lisäksi huomioimani kokouslounasasiakkaat sekä tilavuok- rasta saatavat tulot liittyvät tämän opinnäytetyön pääaiheeseen, lounastoiminnan kannat- tavuuden analysointiin paljon kokouskahvittelua olennaisemmin. Tämän poisjätön vaiku- tukset näkyvät vain liitteessä 12, kriittisen pisteen kaavio kokouslounailla ja tilavuokralla. Kyseinen kaavio osoittaa kokoustoiminnan kannattavuuden lounastoiminnalle ilman tiloi- hin toteutettua kahvitarjoiluakin. Tavatessani Päivi Laineen hän sanoi, että olin toiminut järkeväästä jättäessäni laskelmistani pois kokoustilojen kahvitarjoilun. Aivan kuten olin itse- kin ajatellut opinnäytetyöni aihealuetta rajatessani, Päivinkin mielestä lounastilojen kahvi- tarjoilu oli lounastoiminnan aihealueen ulkopuolella.

Viimeinen epätarkkuutta aiheuttava tekijä tulee kokouslounaiden raaka-ainekustannusten vähentämisestä (liite 9). Aikaisemmin mainitsemani mukaisesti vähensin raaka- ainekustannuksista kokousasiakkaiden prosentuaalisen määrän saadakseni lounastoi- minnalle realistisen raaka-ainekustannuksen ilman kokousasiakkaita. Ei voida kuitenkaan olettaa, että keittiö osaisi valmistaa ruokaa vähemmän samalla prosentin tarkkuudella, jolla vähensin raaka-ainekustannusta.

Näistä pienistä epätarkkuuksista huolimatta uskon tuloksien reliabiliteettiin. Myös validi- teetti on mielestäni asianmukainen. Mittasin juuri sitä, mitä pitikin mitata, sekä tuotin toi- meksiantajalleni juuri sitä tietoa, jota hän oli toivonut.

5.7 Jatkotutkimuksen tarve

Esittämäni kehitysehdotukset otetaan käyttöön ravintolassa 1.6.2017. Tulevaisuudessa jatkotutkimusta voidaan tehdä esimerkiksi sen suhteen, kuinka lounaan kannattavuus on kehittynyt sen jälkeen, kun kehitysehdotukseni otettiin käyttöön. Ravintolalla on edessään huomattava määrä rakenteellisia muutoksia, joten myös tulevaisuuden mahdollinen jatko- tutkimus tulee tapahtumaan erilaisessa toimintakehyksessä.

Aikaisemmin mainitun mukaisesti työskentelen ravintola Central Parkissa. Opinnäytetyön ulkopuolisen tiedon pohjalta sanon että, ravintolalla on tarvetta jatkotutkimukselle muun muassa BBQ a'la-carte ravintolan puolella kannattavuuteen ja konseptin parantamiseen liittyen.

5.8 Oma toiminta, oppiminen ja ammatillinen kehittyminen

Alkaessani kirjoittamaan tätä opinnäytetyötä minulla oli taustalla jo seitsemän vuotta työkokemusta. Tuohon työkokemukseen sisältyy muun muassa 4,5 vuotta vuoropäällikön tehtäviä, sekä puoli vuotta ravintolapäällikön lomasijaisena olemista. Työkokemukseni kautta minulla oli jo paljon sitä tietoa, jota tämä opinnäytetyö edellytti. Töissä ollessani olin toteuttanut muun muassa raaka-aine, ruokahävikki- ja myyntiseurantaa. Tiukassa mielessä tätä opinnäytetyötä tehdessäni täysin uusia laskelmia minulle olivat vain tuloslaskelma, sekä kriittisen pisteen laskelma. Tästä johtuen opinnäytetyössä uuden oppimisen, sekä ammatillisen kehittymisen saavuttamisen edellyttämä taso oli paljon korkeammalla kuin henkilöllä, kenellä on taustallaan vähemmän työkokemusta.

Lähestyin opinnäytetyötä suunnitelmallisesti. Minulla oli alusta alkaen selkeä idea siitä, mitä alan tekemään ja miten. Tiesin kuitenkin, että kyseessä on joustava ja dynaaminen prosessi. Olin varautunut rakenteellisiin muutoksiin alkuperäiseen suunnitelmaan liittyen. Esimerkiksi alun perin olin suunnitellut vain yhden kriittisen pisteen laskelman tekemistä. Lopuksi kriittisen pisteen laskelmia oli yhteensä neljä. Opinnäytetyöprosessi on ollut koajan itseohjautuvaa ja tavoitteellista.

Työhallinnan suhteen pitkien viikkojen tekemisestä opinnäytetyön kanssa oli hyötyä. Tehdessäni 15 tuntisia päiviä, ja 90 tuntisia viikkoja opinnäytetyö pysyi hyvin hallinnassa. Kuluttaessani lähes kaiken hereillä olevan aikani opinnäytetyöhön, ei opinnäytetyöprosessini katkennut kertaakaan.

Yhteistyö toimeksiantajan kanssa oli tiivistä. Koska olen töissä ravintolassa, jonne tämä opinnäytetyö toteutettiin, olin paikan päällä ravintolassa useana päivänä viikossa. Tästä johtuen sain kaiken tarvitsemani tiedon yleensä hyvin nopeasti. Muokkasin opinnäytetyön sisältöä aina toimeksiantajan toiveiden mukaisesti.

Yhteydenpito tämän opinnäytetyön ohjaajaan oli vähintäänkin kohtalaisella tasolla. Tähän opinnäytetyöhön kuluneen viiden viikon aikana otin opinnäytetyöohjaajani yhteyttä sähköpostitse kahdeksan kertaa. Tämän lisäksi tapasimme, kun tapaamiselle oli tarvetta. Lähdeluettelon pituutta lukuun ottamatta olen pyrkinyt lisäämään opinnäytetyöhön kaikki ohjaajani ehdottamat korjaukset.

Saavutin opinnäytetyöni tavoitteet monta viikkoa etuajassa verrattuna jättämäni aikatauluun. Olin arvioinut aikataulun tarkoituksella pidemmäksi kuin mitä tiesin, että minulla oi-

keasti menisi opinnäytetyöhön. Tällä halusin välttää sen kritiikin, jota uskoin saavani liian nopeaan aikataulun realistisuuteen liittyen. Tällöin luovuin opinnäytetyön erinomaisen pisteytyksen edellyttämästä tarkkuudesta aikataulun suhteen.

Kirjoitusvirheiden suuresta määrästä johtuen jouduin oikolukemaan tämän opinnäytetyön useampaan kertaan. Vaikeinta opinnäytetyössä oli kuitenkin seurantaviikolla joka aamu 07:10 herääminen. Aikaisin heräämisen jälkeen vaikeinta oli tuloslaskelmien ja kriittisen pisteen laskelmien tekeminen.

Kaiken kaikkiaan olen tyytyväinen opinnäytetyöhöni. Opinnäytetyö täytti sen tärkeimmän tehtävän, eli hyödyksi olemisen opinnäytetyön toimeksiantajalle. Ehdottamani muutokset otetaan käyttöön 1.6.2017.

Lähteet

- Central Park 2017a. Aamiainen. Luettavissa <https://www.hotelhaaga.fi/ravintolat/aamiainen/> . Luettu 21.3.2017
- Central Park 2017b. Lounas. Luettavissa <https://www.hotelhaaga.fi/ravintolat/lounas/> . Luettu 21.03.2017
- Central Park 2017c. A'la carte. Luettavissa <https://www.hotelhaaga.fi/ravintolat/bbq/> . Luettu 21.3.2017
- Central Park 2017d. Brunssi. Luettavissa <https://www.hotelhaaga.fi/ravintolat/brunssi/> . Luettu 21.3.2017
- Central Park 2017e. Tilaisuudet. Luettavissa <https://www.hotelhaaga.fi/ravintolat/tilaisuudet/> . Luettu 21.3.2017
- Eklund, I. & Kekkonen, H. 2014. Kannattavuuslaskenta ja hinnoittelu. Sanoma Pro Oy. Helsinki
- Faria, D., Hill, T. & Sanders E.2008. Understanding Foodservice Cost Control. An Operational text for food, beverage, and labor costs. 3. Uudistettu painos. Pearson Education. New Jersey.
- Heikkilä, P. & Saranpää, T. 2013. Hotelli- ja ravintola-alan sisäinen laskentatoimi. Restamark Oy. Helsinki
- Lampi, R., Laurila, A. & Pekkala M. 2012. Ruokapalvelut työnä. Sanoma Pro Oy. Helsinki.
- MaRa 2014. Matkailu- ja ravintolapalvelut MaRa ry. Hotelli- ja ravintola – alan taskutilasto 2013. Luettavissa: <http://www.mara.fi/site/attachments/taskutilasto-2014.pdf> Luettu: 9.3.2017
- Määttä, S., Nuutila, J. & Saranpää T. 2008. Juhl palvelu suunnittele ja toteuta. 2. uudistettu painos. WSOY. Porvoo.
- Selander, K. & Valli, V. 2007. Hinnoittelu ja Kannattavuus. WSOY oppimateriaalit Oy. Helsinki.
- Taskinen, T. 2007. Ammattikeittiöiden ruokatuotantoprosessit. Mikkelin ammattikorkeakoulu. Mikkeli.
- Tomperi, S. 2016. Kannattavuus- ja kustannuslaskenta. Edita Orima Oy. Helsinki.
- Vilkumaa, M. 2010. Yrityksen menestyksen mittarit : tunnusluvut, yrityksen hinnan määrittäminen & tilinpäätösanalyysi. Yrityskirjat. Helsinki.
- Vuorenmaa, S. & Peltola, M. 2009. Annos & asiakas. WSOYpro Oy. Helsinki

Liitteet

Liite 1. Alennukset 2017

ALENNUKSET 2017

Lounassopimukset 10,20€/hlö

OneMed (ja samassa talossa oleva ThyssenKrupp & Lekolar Printel)
Accountor (entinen Mepco)
Logy ry
Lähetysseura Patmos
Webropol Oy

Yhteistyökumppanit

Erimover	breku / brunssi -20%, lounas 10.20€, BBQ -10%
Fit24	breku / brunssi -20%, lounas 10.20€, BBQ -10%
Food Camp Finland	breku / brunssi -20% , lounas 10.20€, BBQ – 10 %
SKY-Opisto	breku / brunssi -20% , lounas 10.20€, BBQ – 10 %
Haaga-Helia amk	breku / brunssi -20% , lounas 10.20€, BBQ -10 % (henkilökunta omalla ajalla)

Auris Hostel

TUNNUSSANA:

breku -20%, lounas 10.20€, BBQ -10%, kuntosali 10€ (omalla pyyhkeellä)
Auris Hostel , jotta saa nämä alennukset ja jokainen maksaa itse.

Kuntosalin jäsenille

Breku & brunssi -20% avainkorttia näyttämällä

Henkilökunta-alennukset

Haaga-Yhtymä -50% kaikesta (ruoka & juoma), vuonna 2017 Haaga-Yhtymän palveluksessa on ainoastaan Hotel Haagan henkilökunta + Gun-Marit Nieminen ja meidän kiinteistönhuolto (3 hlö), alennus vain omalla rahalla maksettaessa.

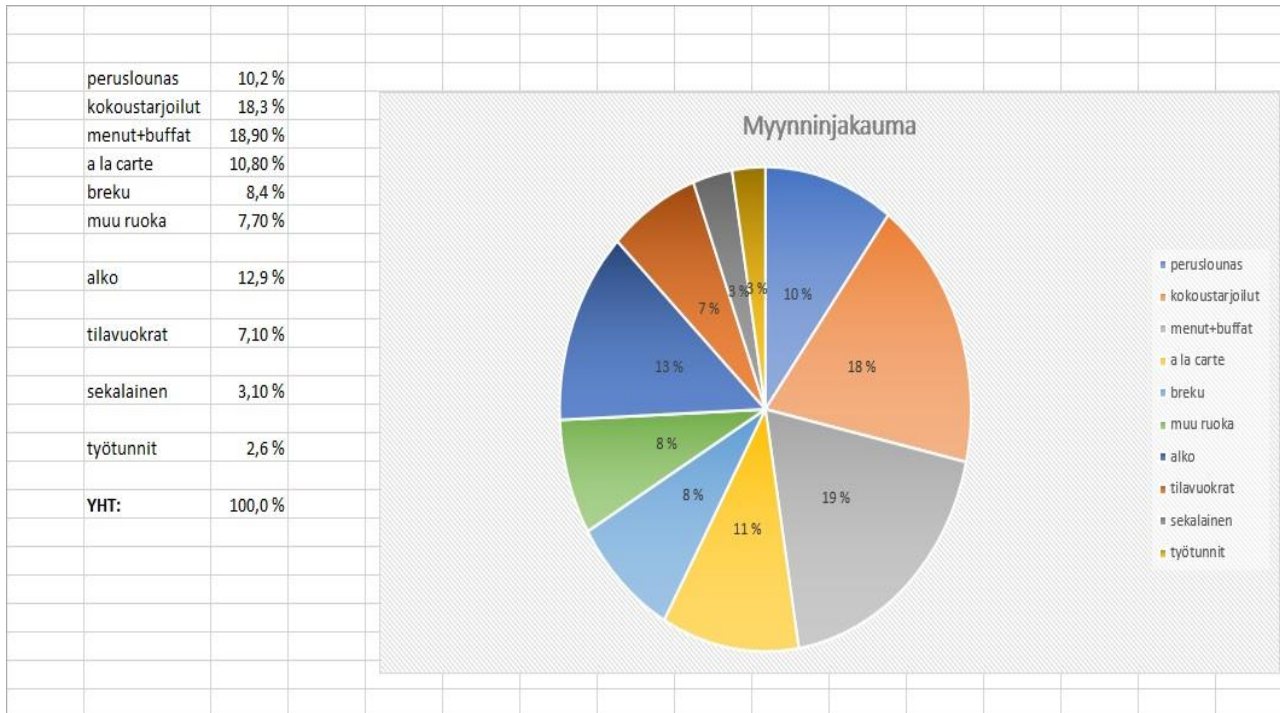
HUOM!

Haaga-Helian opiskelijat

Ravintola Central Park tarjoaa opiskelija-alennuksena -20% BBQ listan tuotteista (sekä ruoat että juomat).
Etu on voimassa maanantaista lauantaihin klo 14-18.

Brunssi 20,0€

Liite 2. Ravintolan myynnin jakauma 2016



Liite 3. Tuloslaskelmapohja

Tulosraportti
ns. lyhyt versio

Jakauma (%)

Majoitusmyynti
Ravitsemismyynti
Muu myynti

Myyntituotot

./ Myynnin oikaisuerät (myynnin alv)

Liikevaihto

100 %

./ Aine- ja tarvikekäyttö

Myyntikate

./ Työvoimakulut (ml. Henkilöstövuokraus)

Palkkakate

./ Muut toimintakulut

Vastuukate/Toimintakate

./ Kiinteistö- ja kiinteistön vuokratulot

Käyttökate

./ Poistot suunnitelman mukaan

Liikevoitto(-Tappio)

(+) Rahoitustuotot

./ Rahoituskulut

Voitto (tappio) rahoituserien jälkeen

(+) Muut tuotot

./ Muut kulut

Voitto (tappio) ennen veroja ja tilinpäätössiirtoja

./ Välittömät
verot

Voitto (tappio) ennen tilinpäätössiirtoja

Liite 4. Lounasmyynti

Ravintola Central Parkin lounasmyynti ajalta

Maanantai 27.3 - Perjantai 31.3

Hinnat sisältävät arvonlisäveron (14% alv)

Maanantai 27.3

Normaali lounas	12,2 euroa	Myyty	86 kpl	1049,20 euroa
Sopimuslounas	10,2 euroa	Myyty	54 kpl	550,80 euroa
Henkilöstölounas	5,36 euroa	Myyty	2 kpl	10,72 euroa

Yhteensä **142 kpl** **1610,72 euroa**

Kokouslounaiden osuus myydyistä lounaista (kpl) **0 %**

Arvonlisän osuus euromääräisesti 197,81 euroa

Arvonlisäveroton hinta 1412,91 euroa

Sopimus ja normaalilounaan erotus, jos sopimuslounaat olisivat normaalihintaisia. 108,00 Euroa

Lounasmyynti ilman kokouslounaita: 1610,72 euroa

Arvonlisän osuus euromääräisesti 197,81 euroa

Arvonlisäveroton hinta 1412,91 euroa

Jos normaali lounas ja sopimuslounas olisivat 13,5 euron arvoisia:

Normaali lounas	13,5 euroa	Myyty	86 kpl	1161,00 euroa
Sopimuslounas	13,5 euroa	Myyty	54 kpl	729,00 euroa
Yhteensä:				1890,00 euroa

Erotus nykyhinnan ja uuden hinnan myyntien välillä: 1890 - (1049,20+550,80) 290,00 euroa

Tiistai 28.3

Normaali lounas	12,2 euroa	Myyty	36 kpl	439,20 euroa
Sopimuslounas	10,2 euroa	Myyty	63 kpl	642,60 euroa
Keittolounas	10,2 euroa	Myyty	1 Kpl	10,20 euroa
Henkilöstölounas	5,36 euroa	Myyty	1 kpl	5,36 euroa
Kokouslounas	22 euroa	Myyty	133 kpl	2926,00 euroa

Yhteensä **234 kpl** **4023,36 euroa**

Kokouslounaiden osuus myydyistä lounaista (kpl) **56,84 %**

Arvonlisän osuus euromääräisesti 494,10 euroa

Arvonlisätön hinta 3529,26 euroa

Sopimus ja normaalilounaan erotus, jos sopimuslounaat olisivat

normaalihintaisia. 126,00 euroa

Lounasmyynti ilman kokouslounaita: 4023,36 - 2926,00 1097,36 euroa
Arvonlisän osuus euromääräisesti 134,76 euroa
Arvonlisätön hinta 962,60 euroa

Jos normaali lounas ja sopimuslounas olisivat 13,5 euron arvoisia:

Normaali lounas 13,5 euroa Myyty 36 kpl 486,00 euroa
Sopimuslounas 13,5 euroa Myyty 63 kpl 850,50 euroa
Yhteensä: 1336,50 euroa

Erotus nykyhinnan ja uuden hinnan myyntien välillä: 1336,50 - (439,20+642,60) 254,70 euroa

Keskiviikko 29.3

Normaali lounas 12,2 euroa Myyty 35 kpl 427,00 euroa
Sopimuslounas 10,2 euroa Myyty 53 kpl 540,60 euroa
Keittolounas 10,2 euroa Myyty 4 kpl 40,80 euroa
Henkilöstölounas 5,36 euroa Myyty 4 kpl 21,44 euroa
Kokouslounas 22 euroa Myyty 9 kpl 198,00 euroa

Yhteensä 105 kpl 1227,84 euroa
Kokouslounaiden osuus myydyistä lounaista (kpl) 8,57 %

Arvonlisän osuus euromääräisesti 150,79 euroa
Arvonlisätön hinta 1077,05 euroa

Sopimus ja normaalilounaan erotus, jos sopimuslounaat olisivat
normaalihintaisia. 106,00 euroa

Lounasmyynti ilman kokouslounaita: 1227,84 - 198,00 1029,84 euroa
Arvonlisän osuus euromääräisesti 126,47 euroa
Arvonlisätön hinta 903,37 euroa

Jos normaali lounas ja sopimuslounas olisivat 13,5 euron arvoisia:

Normaali lounas 13,5 euroa Myyty 35 kpl 472,50 euroa
Sopimuslounas 13,5 euroa Myyty 53 kpl 715,50 euroa
Yhteensä: 1188,00 euroa

Erotus nykyhinnan ja uuden hinnan myyntien välillä: 1188,00 - (427,00+540,60) 220,40 euroa

Torstai 30.3

Normaali lounas 12,2 euroa Myyty 36 kpl 439,20 euroa
Sopimuslounas 10,2 euroa Myyty 56 kpl 571,20 euroa

Keittolounas	10,2 euroa	Myyty	4 kpl	40,80 euroa
Henkilöstölounas	5,36 euroa	Myyty	2 kpl	10,72 euroa
Kokouslounas	22 euroa	Myyty	58 kpl	1276,00 euroa

Yhteensä **156 kpl** **2337,92 euroa**
Kokouslounaiden osuus myydyistä lounaista (kpl) **37,18 %**

Arvonlisän osuus euromääräisesti 287,11 euroa
Arvonlisätön hinta 2050,81 euroa

Sopimus ja normaalilounaan erotus, jos sopimuslounaat olisivat normaalihintaisia. 112,00 euroa

Lounasmyynti ilman kokouslounaita: 2337,92 - 1276,00 1061,92 euroa
Arvonlisän osuus euromääräisesti 130,41 euroa
Arvonlisätön hinta 931,51 euroa

Jos normaali lounas ja sopimuslounas olisivat 13,5 euron arvoisia:

Normaali lounas	13,5 euroa	Myyty	36 kpl	486,00 euroa
Sopimuslounas	13,5 euroa	Myyty	56 kpl	756,00 euroa
Yhteensä:				1242,00 euroa

Erotus nykyhinnan ja uuden hinnan myyntien välillä: 1242 - (439,20+571,20) 231,60 euroa

Perjantai 31.3

Normaali lounas	12,2 euroa	Myyty	51 kpl	622,20 euroa
Sopimuslounas	10,2 euroa	Myyty	30 kpl	306,00 euroa
Keittolounas	10,2 euroa	Myyty	0 kpl	0,00 euroa
Henkilöstölounas	5,36 euroa	Myyty	0 kpl	0,00 euroa
Kokouslounas	22 euroa	Myyty	98 kpl	2156,00 euroa

Yhteensä **179 kpl** **3084,20 euroa**
Kokouslounaiden osuus myydyistä lounaista (kpl) **54,75 %**

Arvonlisän osuus euromääräisesti 378,76 euroa
Arvonlisätön hinta 2705,44 euroa

Sopimus ja normaalilounaan erotus, jos sopimuslounaat olisivat normaalihintaisia. 60,00 euroa

Lounasmyynti ilman kokouslounaita: 3084,20 - 2156,00 928,20 euroa
Arvonlisän osuus euromääräisesti 113,99 euroa
Arvonlisätön hinta 814,21 euroa

Jos normaali lounas ja sopimuslounas olisivat 13,5 euron arvoisia:

Normaali lounas	13,5 euroa	Myyty	51 kpl	688,50 euroa
-----------------	------------	-------	--------	--------------

Sopimuslounas	13,5 euroa	Myyty	30 kpl	405,00 euroa
Yhteensä:				1093,50 euroa

			1093,50 -	
Erotus nykyhinnan ja uuden hinnan myyntien välillä:			(622,20+306,00)	165,30 euroa

Yhteensä ajalta Maanantai - Perjantai 31.3

Normaali lounas	12,2 euroa	Myyty	244 kpl	2976,80 euroa
Sopimuslounas	10,2 euroa	Myyty	256 kpl	2611,20 euroa
Keittolounas	10,2 euroa	Myyty	9 Kpl	91,80 euroa
Henkilöstölounas	5,36 euroa	Myyty	9 kpl	48,24 euroa
Kokouslounas	22 euroa	Myyty	298 kpl	6556,00 euroa

Yhteensä			816 kpl	12284,04 euroa
Kokouslounaiden osuus myydyistä lounaista (kpl)				36,52 %

Arvonlisän osuus euromääräisesti				1508,57 euroa
Arvonlisätön hinta				10775,47 euroa

Sopimus ja normaalilounaan erotus, jos sopimuslounaat olisivat normaalihintaisia.				512,00 euroa
--	--	--	--	---------------------

Lounasmyynti ilman kokouslounaita:			12284,04 - 6556,00	5728,04 Euroa
Arvonlisän osuus euromääräisesti				703,44 Euroa
Arvonlisätön hinta				5024,60 Euroa

Erotus nykyhinnan ja uuden hinnan myyntien välillä, jos normaali lounas ja sopimuslounas olisivat 13,5 euron arvoisia:				1162,00 Euroa
---	--	--	--	----------------------

Liite 5. Lounastoiminnan työtunnit- ja palkkakustannukset

Työtuntiseuranta

Ohessa on lounaaseen käytetyt työtunnit eri päiviltä seurantaviikolla Maanantai 27.3 - Perjantai 31.3 .

Sovimme toimeksiantajan kanssa että työtuntikustannuksia laskiessa käytetään sivukuluprosentin huomioiden 18 - euron tuntipalkkaa.

Lounas on joka arkipäivä 11:00 - 13:30. Lounasvuorossa on aina kaksi henkilöä. Lounaan esille laittoon, poiskeräämiseen ja tiskaamiseen varataan puoli tuntia kummastakin päästä. Näin ollen Lounaaseen kuluva työtuntien määrä oli päivittäin teoriassa, sekä käytännössä 10:30 - 14:00.

Kahdella lounastyöntekijällä saamme vakiomääräksi 3,5 - tuntia per henkilö, 7 - tuntia yhteensä. Tämän lisäksi lasketaan keittiön lounaaseen kuluttamat työtunnit jotka vaihtelivat huomattavasti enemmän, sekä kokoushenkilön työtunnit.

	Ma	Ti	Ke	To	Pe
Salitunnit	7	7	7	7	7
Keittiötunnit	8,5	9	5	10	5
Työtunnit yhteensä	15,5	16	12	17	12
Palkkakustannus euroa:	279	288	216	306	216
Kokoustunnit	7	8,5	0	8	4,5
Palkkakustannus euroa:	126	153	0	144	81
Lounas ja kokoustunnit yhteensä:	22,5	24,5	12	25	16,5
Palkkakustannus euroa:	405	441	216	450	297

Seurantaviikon työtunnit ja palkkakustannukset yhteensä

Sali ja keittiötunnit:	72,5
Palkkakustannus euroa	1305
Kokoustunnit:	28
Palkkakustannus euroa	504
Lounas ja kokoustunnit yhteensä:	100,5
Palkkakustannus euroa	1809

Liite 6. Kiinteät kustannukset

Tässä laskelmassa esitellään tuloslaskelmassa huomioitavia kustannuksia. Laskelmat pohjautuvat opinnäytetyön toimeksiantajalta Miia Hakiolta, ja hotellin operaattori Kimmo Hakalta saatuihin kirjanpidollisiin tietoihin. Hakala vastaa hotellin ja ravintolan tuloslaskelmista ja vastaavan kirjanpidollisen materiaalin tuottamisesta.

Henkilöstö ja raaka-ainekustannukset, myynti ymv. käsitellään erillisissä laskelmissa. Vaikka henkilöstökustannukset ovatkin kiinteitä kustannuksia käsittelen ne omassa laskelmassaan käytännöllisyyden vuoksi.

Tässä laskelmassa keskitytään (muiden) kiinteiden kustannusten määrittämiseen.

Laskelmissa käytetään lukuja maaliskuulta niiltä osin kun ne ovat jo saatavilla. Muilta osin arviot lasketaan vuoden 2016 ravintolan tuloslaskelman toteutumien pohjalta.

Laskelmissa esiintyvällä tilavuokralla tarkoitetaan kokoustilojen vuokraamista asiakkaille ja vastaavaa toimintaa.

Vuokra:

Vuokra pitää sisällään kone- ja laitevuokran, huoneistojen vuokran, juomalaitevuokrat, muut vuokrat, leasingmaksut ja yhtiövastikkeen.

Kuukausivuokra on ravintolan liikevaihtoon sidottu. Kuukausivuokra on 12% ravintolan kuukauden liikevaihdosta.

Koko ravintolan Maaliskuun liikevaihto:	233 125,78 euroa
12% liikevaihdosta:	27 975,09 euroa
Maaliskuun päivät	31 päivää

Lounaan osuus :	10,2 %
Tilavuokran osuus :	7,1 %

Yhteensä: 17,3 %

Lounaan osuus vuokrasta:	2853,46 euroa
Lounaan ja tilamyynnin osuus vuokrasta:	4839,69 euroa

Jaetaan vuokrat maaliskuun päivien määrällä:

Lounas vuokra per päivä:	92,05 euroa
Lounaan ja tilamyynnin vuokra per päivä:	156,12 euroa

Päiväkohtainen vuokrakustannus Lounastoiminnalle on: 92,05 euroa per päivä

ja yhdessä tilamyynnin kanssa vuokra on : 156,12 euroa per päivä

Kerrotaan seurantapäivien määrällä (5pv)

Lounaan vuokrakustannus yhteensä: 460,24 euroa

Lounaan ja tilamyynnin yhteensä: 780,60 euroa

Ulkopuoliset palvelut:

Ulkopuoliset palvelut pitävät sisällään ulkopuoliset palveluostot kuten siivouspalvelut ymv.

Vuoden 2016 koko ravintolan ulkopuolisten palveluiden kustannukset olivat 185 238,97 euroa. Vuodessa on 365 päivää.

Jaetaan kustannukset vuoden päivien määrällä: 507,504 euroa päivältä

Lounaan osuus: 10,2 %

Tilavuokran osuus: 7,1 %

Yhteensä: 17,3 %

Kerrotaan päiväkustannus toiminnan osuusprosentilla:

Lounaan osuus kustannuksista per päivä: 51,77 euroa päivältä

Lounaan ja tilamyynnin osuus kustannuksista per päivä: 87,80 euroa päivältä

Kerrotaan seurantapäivien määrällä (5pv)

Lounaan kustannus yhteensä 258,83 euroa

Lounaan ja tilamyynnin kustannus yhteensä: 438,99 euroa

Hallinnon kulut:

Pitää sisällään ravintolan hallinnointiin liittyviä kustannuksia kuten toimistotarvikkeet, vakuutukset, posti, puhelin ja matkapuhelinkulut ymv.

Vuoden 2016 ravintolan hallinnointikustannukset olivat 64 237,24 euroa.

jaetaan kustannukset vuoden päivien (365) määrällä: 175,99 euroa päivältä

Lounaan osuus: 10,20 %

Tilavuokran osuus: 7,10 %

Yhteensä: 17,30 %

Kerrotaan päiväkustannus toiminnan osuusprosentilla:

Lounaan osuus kustannuksista per päivä:	17,95 euroa päivältä
Lounaan ja tilamyynnin osuus kustannuksista per päivä:	30,45 euroa päivältä
Kerrotaan seurantapäivien määrällä (5pv)	
Lounaan kustannus yhteensä	89,76 euroa
Lounaan ja tilamyynnin kustannus yhteensä:	152,23 euroa

Käyttötarvikkeet:

Pitää sisällään asiakaspalvelutarvikkeet, pienkoneet, astiat sekä muita vastaavia kustannuksia.

Vuoden 2016 ravintolan hallinnointikustannukset olivat 23 686,20 euroa.

Jaetaan kustannukset vuoden päivien (365) määrällä: **64,89 euroa päivältä**

Lounaan osuus:	10,20 %
Tilavuokran osuus:	7,10 %
Yhteensä:	17,30 %

Kerrotaan päiväkustannus toiminnan osuusprosentilla:

Lounaan osuus kustannuksista per päivä:	6,62 euroa
Lounaan ja tilamyynnin osuus kustannuksista per päivä:	11,23 euroa

Kerrotaan seurantapäivien määrällä (5pv)	
Lounaan kustannus yhteensä	33,10 euroa
Lounaan ja tilamyynnin kustannus yhteensä:	56,13 euroa

Kiinteistökulut:

Kiinteistökulut pitävät sisällään puhdistusaineet, sähkön, kaasun ymv. kustannukset.

Vuoden 2016 kiinteistökulut olivat 34 834,99 euroa.

Jaetaan kustannukset vuoden päivien (365) määrällä: **95,44 euroa päivältä**

Lounaan osuus:	10,20 %
Tilavuokran osuus:	7,10 %
Yhteensä:	17,30 %

Kerrotaan päiväkustannus toiminnan osuusprosentilla:

Lounaan osuus kustannuksista per päivä:	9,73 euroa päivältä
--	----------------------------

Lounaan ja tilamyynnin osuus kustannuksista per päivä:	16,51 euroa päivältä
Kerrotaan seuranta päivien määrällä (5pv)	
Lounaan kustannus yhteensä	48,67 euroa
Lounaan ja tilamyynnin kustannus yhteensä:	82,55 euroa

Korjaus- ja huoltokulut

Vuoden 2016 korjauskulut olivat	12309,99 euroa
Jaetaan kustannukset vuoden päivien (365) määrällä:	33,73 euroa
Lounaan osuus:	10,20 %
Tilavuokran osuus:	7,10 %
Yhteensä:	17,30 %

Kerrotaan päiväkustannus toiminnan osuusprosentilla:

Lounaan osuus kustannuksista per päivä:	3,44 euroa päivältä
Lounaan ja tilamyynnin osuus kustannuksista per päivä:	5,83 euroa päivältä

Kerrotaan seuranta päivien määrällä (5pv)	
Lounaan kustannus yhteensä	17,20 euroa
Lounaan ja tilamyynnin kustannus yhteensä:	29,17 euroa

Markkinointi ja edustus:

Pitää sisällään liikelahjat, tapahtumamarkkinoinnin, somistuskustannukset ymv.

Vuoden 2016 markkinointi ja edustuskustannukset olivat	70168,9 euroa
Jaetaan kustannukset vuoden päivien (365) määrällä:	192,24 euroa
Lounaan osuus:	10,20 %
Tilavuokran osuus:	7,10 %
Yhteensä:	17,30 %

Kerrotaan päiväkustannus toiminnan osuusprosentilla:

Lounaan osuus kustannuksista per päivä:	19,61 euroa päivältä
Lounaan ja tilamyynnin osuus kustannuksista per päivä:	33,26 euroa päivältä

Kerrotaan seuranta päivien määrällä (5pv)	
Lounaan kustannus yhteensä	98,04 euroa

Lounaan ja tilamyynnin kustannus yhteensä:

166,29 euroa

Asiakaspalvelujen ostot:

Pitää sisällään asiantuntijapalveluiden ostot, koulutuspalvelut, tekijänoikeusprovisiot ymv. kustannukset.

Vuoden 2016 asiakaspalvelujen ostot olivat: 79 823,00 euroa

Jaetaan kustannukset vuoden päivien (365) määrällä: 218,69 euroa

Lounaan osuus: 10,20 %

Tilavuokran osuus: 7,10 %

Yhteensä: 17,30 %

Kerrotaan päiväkustannus toiminnan osuusprosentilla:

Lounaan osuus kustannuksista per päivä: 22,31 euroa päivältä

Lounaan ja tilamyynnin osuus kustannuksista per päivä: 37,83 euroa päivältä

Kerrotaan seurantapäivien määrällä (5pv)

Lounaan kustannus yhteensä 111,53 euroa

Lounaan ja tilamyynnin kustannus yhteensä: 189,17 euroa

Muut kulut:

Pitää sisällään julkiset maksut ja toimiluvat, luottotappiot ja muut provisiot.

Vuoden 2017 muut kulut olivat: 4093,02 euroa

Jaetaan kustannukset vuoden päivien (365) määrällä: 11,21 euroa

Lounaan osuus: 10,20 %

Tilavuokran osuus: 7,10 %

Yhteensä: 17,30 %

Kerrotaan päiväkustannus toiminnan osuusprosentilla:

Lounaan osuus kustannuksista per päivä: 1,14 euroa päivältä

Lounaan ja tilamyynnin osuus kustannuksista per päivä: 1,94 euroa päivältä

Kerrotaan seurantapäivien määrällä (5pv.)

Lounaan kustannus yhteensä 5,72 euroa

Lounaan ja tilamyynnin kustannus yhteensä: 9,70 euroa

sä:

Yhteenveto:

Ravintolan kiinteät kustannukset ovat yhteensä:

Lounastoiminnan osuus kustannuksista per päivä:	224,62 euroa
Lounaan ja tilamyynnin osuus kustannuksista per päivä:	380,97 euroa

Kustannukset yhteensä seurantapäiviltä (5pv.)

Lounaan kustannus yhteensä:	1123,08 euroa
Lounaan ja tilamyynnin kustannus yhteensä:	1904,84 euroa

Liite 7. Tuloslaskelma

Lounastoiminnan tuloslaskelmat päivittäin
Tässä tuloslaskelmassa ei oteta huomioon kokoustoimintaa
vaan se käsitellään erillisessä tuloslaskelmassa

Raaka - ainekustannuksessa on laskettu yhteen
Valmistetun ruuan raaka - ainekustannus ja valmistuhävikki
kustannus.

Maanantai 27.3.

	euroa	prosentti
Lounasmyynti	1610,72	
alv 14 %	197,81	
Liikevaihto	1412,91	100 %
Raaka-ainekustannukset	382,62	27,08 %
Myyntikate/katetuotto	1030,29	72,92 %
Henkilöstökustannukset	279	19,75 %
Palkkakate	751,29	53,17 %
Kiinteät kustannukset	224,62	15,90 %
Käyttökate	526,67	37,28 %
Kriittisen pisteen liike- vaihto	690,65	

Tiistai 28.3.

	euroa	prosentti
Lounasmyynti	1097,36	
alv 14 %	134,76	
Liikevaihto	962,60	100 %
Raaka-ainekustannukset	785,40	81,59 %
Myyntikate/katetuotto	177,20	18,41 %
Henkilöstökustannukset	288	29,92 %
Palkkakate	-110,80	-11,51 %
kiinteät kustannukset	224,62	23,33 %
käyttökate	-335,42	-34,85 %
Kriittisen pisteen liike- vaihto	2784,74	

Keskiviikko 29.3.

	euroa	prosentti
Lounasmyynti	1029,84	
alv 14 %	126,472	
Liikevaihto	903,37	100 %

Raaka-ainekustannukset	566,87	62,75 %
Myyntikate/katetuotto	336,50	37,25 %
Henkilöstökustannukset	216	23,91 %
Palkkakate	120,50	13,34 %
kiinteät kustannukset	224,62	24,86 %
käyttökate	-104,12	-11,53 %
Kriittisen pisteen liikevaihto	1182,89	

Torstai 30.3.

	euroa	prosentti
Lounasmyynti	1061,92	
alv 14 %	130,41	
Liikevaihto	931,51	100 %
Raaka-ainekustannukset	920,79	98,85 %
Myyntikate/katetuotto	10,72	1,15 %
Henkilöstökustannukset	306	32,85 %
Palkkakate	-295,28	-31,70 %
kiinteät kustannukset	224,62	24,11 %
käyttökate	-519,90	-55,81 %
Kriittisen pisteen liikevaihto	46113,23	

Perjantai 31.3.

	euroa	prosentti
Lounasmyynti	928,2	
alv 14 %	113,99	
Liikevaihto	814,21	100 %
Raaka-ainekustannukset	524,34	64,40 %
Myyntikate/katetuotto	289,87	35,60 %
Henkilöstökustannukset	216	26,53 %
Palkkakate	73,87	9,07 %
kiinteät kustannukset	224,62	27,59 %
käyttökate	-150,75	-18,51 %
Kriittisen pisteen liikevaihto	1237,65	

Yhteensä ajalle Ma 27.3 - Pe 31.3.

	euroa	prosentti
Lounasmyynti	5728,04	
alv 14 %	703,44	
Liikevaihto	5024,60	100 %

Raaka - ainekustannukset	3180,03	63,29 %
Myyntikate/katetuotto	1844,57	36,71 %
Henkilöstökustannukset	1305	25,97 %
Palkkakate	539,57	10,74 %
kiinteät kustannukset	1123,1	22,35 %
käyttökate	-583,53	-11,61 %
Kriittisen pisteen liike- vaihto	6614,14	

Liite 8. Tuloslaskelma kokous ja lounastoiminnalla

Lounas ja kokoustoiminnan tuloslaskelma päivittäin.
Tässä tuloslaskelmassa otetaan huomioon myös
Lounasaikaan tapahtuva tilavuokra ja myydyt kokouslounaat

Vastaavasti myös kiinteiden kustannusten ja henkilöstökustannuksien
osuus on suurempi tässä tuloslaskelmassa .

Raaka-ainekustannuksessa on laskettu yhteen
Valmistetun ruuan raaka-ainekustannus ja valmistushävikkipidätys

Laskelma ei ota huomioon kokoustiloihin toimitettua kahvitarjoilua
ja niiden valmistamiseen käytettyjä keittiötyötunteja.

Keskiviikon tilavuokra on nolla koska keskiviikkona ei ollut lainkaan
tilavuokrallisia kokouksia.

Maanantai 27.3.

	euroa	prosentti
Lounasmyynti	1610,72	
alv (14%)	197,81	
alviton lounasmyynti	1412,91	
Tilavuokra	900	
alv (24%)	174,19	
alviton tilavuokra	725,81	
Liikevaihto	2138,72	100 %
Raaka-ainekustannukset	382,62	17,89 %
Myyntikate/katetuotto	1756,10	82,11 %
Henkilöstökustannukset	405	18,94 %
Palkkakate	1351,10	63,17 %
Kiinteät kustannukset	380,97	17,81 %
Käyttökate	970,13	45,36 %
Kriittisen pisteen liike- vaihto	957,22	

Tiistai 28.3.

	euroa	prosentti
Lounasmyynti	4023,36	
alv (14%)	494,10	
alviton lounasmyynti	3529,26	
Tilavuokra	1592,5	
alv (24%)	308,23	
alviton tilavuokra	1284,27	
Liikevaihto	4813,54	100 %
Raaka-ainekustannukset	785,4	16,32 %
Myyntikate/katetuotto	4028,14	83,68 %

Henkilöstökustannukset	441	9,16 %
Palkkakate	3587,14	74,52 %
Kiinteät kustannukset	380,97	7,91 %
Käyttökate	3206,17	66,61 %
Kriittisen pisteen liikevaihto	982,24	

Keskiviikko 29.3.

	euroa	prosentti
Lounasmyynti	1227,84	
alv (14%)	150,79	
alviton lounasmyynti	1077,05	
Tilavuokra	0	
alv (24%)	0,00	
alviton tilavuokra	0,00	
Liikevaihto	1077,05	100 %
Raaka-ainekustannukset	566,87	52,63 %
Myyntikate/katetuotto	510,18	47,37 %
Henkilöstökustannukset	216	20,05 %
Palkkakate	294,18	27,31 %
Kiinteät kustannukset	380,97	35,37 %
Käyttökate	-86,79	-8,06 %
Kriittisen pisteen liikevaihto	1260,27	

Torstai 30.3.

	euroa	prosentti
Lounasmyynti	2337,92	
alv (14%)	287,11	
alviton lounasmyynti	2050,81	
Tilavuokra	1621,6	
alv (24%)	313,86	
alviton tilavuokra	1307,74	
Liikevaihto	3358,55	100 %
Raaka-ainekustannukset	920,79	27,42 %
Myyntikate/katetuotto	2437,76	72,58 %
Henkilöstökustannukset	450	13,40 %
Palkkakate	1987,76	59,19 %
Kiinteät kustannukset	380,97	11,34 %
Käyttökate	1606,79	47,84 %
Kriittisen pisteen liikevaihto	1144,84	

Perjantai 31.3.

	euroa	prosentti
Lounasmyynti	1610,72	
alv (14%)	197,81	
alviton lounasmyynti	1412,91	
Tilavuokra	1064	
alv (24%)	205,94	
alviton tilavuokra	858,06	
Liikevaihto	2270,98	100 %
Raaka-ainekustannukset	524,34	23,09 %
Myyntikate/katetuotto	1746,64	76,91 %
Henkilöstökustannukset	405	17,83 %
Palkkakate	1341,64	59,08 %
Kiinteät kustannukset	380,97	16,78 %
Käyttökate	960,67	42,30 %
Kriittisen pisteen liikevaihto	1021,92	

Yhteensä ajalle Ma 27.3 - Pe 31.03

	euroa	prosentti
Lounasmyynti	10810,56	
alv (14%)	1327,61	
alviton lounasmyynti	9482,95	
Tilavuokra	5178,1	
alv (24%)	1002,21	
alviton tilavuokra	4175,89	
Liikevaihto	13658,83	100 %
Raaka-ainekustannukset	3180,02	23,28 %
Myyntikate/katetuotto	10478,81	76,72 %
Henkilöstökustannukset	1917	14,03 %
Palkkakate	8561,81	62,68 %
Kiinteät kustannukset	1904,85	13,95 %
Käyttökate	6656,96	48,74 %
Kriittisen pisteen liikevaihto	4981,67	

Liite 9. Tuloslaskelma oikaistuilla raaka-ainekustannuksilla

Lounastoiminnan tuloslaskelmat päivittäin
Tässä tuloslaskelmassa ei oteta huomioon kokoustoimintaa
vaan se käsitellään erillisessä tuloslaskelmassa

Raaka-ainekustannuksessa on laskettu yhteen
Valmistetun ruuan raaka-ainekustannus ja valmistushävikki
kustannus.

Tässä tuloslaskelmassa kokouslounaita prosentuaalinen
osuus on vähennetty raaka-ainekustannuksista.

Maanantai 27.3.

	euroa	prosentti
Lounasmyynti	1610,72	
alv 14 %	197,81	
Liikevaihto	1412,91	100 %
Raaka-ainekustannukset	382,62	27,08 %
Myyntikate/katetuotto	1030,29	72,92 %
Henkilöstökustannukset	279	19,75 %
Palkkakate	751,29	53,17 %
Kiinteät kustannukset	224,62	15,90 %
Käyttökate	526,67	37,28 %
Kriittisen pisteen liike- vaihto	690,65	

Ma ei kokouslounaita

Tiistai 28.3.

	euroa	prosentti
Lounasmyynti	1097,36	
alv 14 %	134,76	
Liikevaihto	962,60	100 %
Raaka-ainekustannukset	338,98	35,22 %
Myyntikate/katetuotto	623,62	64,78 %
Henkilöstökustannukset	288	29,92 %
Palkkakate	335,62	34,87 %
kiinteät kustannukset	224,62	23,33 %
käyttökate	111,00	11,53 %
Kriittisen pisteen liike- vaihto	791,26	

Ti

Kokouslounaiden osuus
myynnistä: 56,84 %

Alkuperäinen raaka-aine
kustannus: 785,4

Raaka-ainekustannus ilman
kokouslounaita: 338,98

Keskiviikko 29.3.

	euroa	prosentti
Lounasmyynti	1029,84	
alv 14 %	126,472	
Liikevaihto	903,37	100 %
Raaka-ainekustannukset	518,29	57,37 %
Myyntikate/katetuotto	385,08	42,63 %
Henkilöstökustannukset	216	23,91 %
Palkkakate	169,08	18,72 %
kiinteät kustannukset	224,62	24,86 %
käyttökate	-55,54	-6,15 %
Kriittisen pisteen liikevaihto	1033,66	

Ke

Kokouslounaiden osuus myynnistä:	8,57 %
Alkuperäinen raaka-aine kustannus:	566,87
Raaka-ainekustannus ilman kokouslounaita:	518,29

Torstai 30.3.

	euroa	prosentti
Lounasmyynti	1061,92	
alv 14 %	130,41	
Liikevaihto	931,51	100 %
Raaka-ainekustannukset	578,44	62,10 %
Myyntikate/katetuotto	353,07	37,90 %
Henkilöstökustannukset	306	32,85 %
Palkkakate	47,07	5,05 %
kiinteät kustannukset	224,62	24,11 %
käyttökate	-177,55	-19,06 %
Kriittisen pisteen liikevaihto	1399,95	

To

Kokouslounaiden osuus myynnistä:	37,18 %
Alkuperäinen raaka-aine kustannus:	920,79
Raaka-ainekustannus ilman kokouslounaita:	578,44

Perjantai 31.3.

	euroa	prosentti
Lounasmyynti	928,2	
alv 14 %	113,99	
Liikevaihto	814,21	100 %
Raaka-ainekustannukset	237,26	29,14 %
Myyntikate/katetuotto	576,95	70,86 %
Henkilöstökustannukset	216	26,53 %
Palkkakate	360,95	44,33 %
kiinteät kustannukset	224,62	27,59 %
käyttökate	136,33	16,74 %
Kriittisen pisteen liikevaihto	621,82	

Pe

Kokouslounaiden osuus myynnistä:	54,75 %
Alkuperäinen raaka-aine kustannus:	524,34
Raaka-ainekustannus ilman kokouslounaita:	237,26

Yhteensä ajalle Ma 27.3 - Pe 31.03

	euroa	prosentti
Lounasmyynti	5728,04	
alv 14 %	703,44	
Liikevaihto	5024,60	100 %
Raaka-ainekustannukset	3180,03	63,29 %
Myyntikate/katetuotto	1844,57	36,71 %
Henkilöstökustannukset	1305	25,97 %
Palkkakate	539,57	10,74 %
kiinteät kustannukset	1123,1	22,35 %
käyttökate	-583,53	-11,61 %
Kriittisen pisteen liikevaihto	6614,14	

Liite 10. Lounastoiminnan parannusehdotustuloslaskelma

Tämä tuloslaskelma on toiminnan kehittämisehdotusta varten. Pohjana on käytetty tuloslaskelmaa, jossa on huomioitu pienemmät raaka-ainekustannukset. Myyntiä on päivitetty siten, että normaalilounaan ja sopimulounaan hinnat ovat 13,5 euroa. Aikaisemmin normaalilounas oli 12,2e ja sopimuslounas 10,2e

Raaka - ainekustannuksessa on laskettu yhteen Valmistetun ruuan raaka-ainekustannus ja valmistushävikki kustannus.

Maanantai 27.3

	euroa	prosentti
Lounasmyynti	1900,72	
alv 14 %	233,42	
Liikevaihto	1667,30	100 %
Raaka-ainekustannukset	382,62	22,95 %
Myyntikate/katetuotto	1284,68	77,05 %
Henkilöstökustannukset	279	16,73 %
Palkkakate	1005,68	60,32 %
Kiinteät kustannukset	224,62	13,47 %
Käyttökate	781,06	46,85 %
Kriittisen pisteen liikevaihto	653,61	

Tiistai 28.3

	euroa	prosentti
Lounasmyynti	1352,06	
alv 14 %	166,04	
Liikevaihto	1186,02	100 %
Raaka-ainekustannukset	338,98	28,58 %
Myyntikate/katetuotto	847,04	71,42 %
Henkilöstökustannukset	288	24,28 %
Palkkakate	559,04	47,14 %
kiinteät kustannukset	224,62	18,94 %
käyttökate	334,42	28,20 %
Kriittisen pisteen liikevaihto	717,77	

Keskiviikko 29.03

euroa prosentti

Ma

Alkuperäinen lounasmyynti:	1610
lisätään uuden ja entisen hinnan erotus:	2
Yhteensä:	1900

Ti

Alkuperäinen lounasmyynti:	1097
lisätään uuden ja entisen hinnan erotus:	25
Yhteensä:	1352

Ke

Lounasmyynti		1250,24	
alv	14 %	153,538	
Liikevaihto		1096,70	100 %
Raaka-ainekustannukset		518,29	47,26 %
Myyntikate/katetuotto		578,41	52,74 %
Henkilöstökustannukset		216	19,70 %
Palkkakate		362,41	33,05 %
kiinteät kustannukset		224,62	20,48 %
käyttökate		137,79	12,56 %
Kriittisen pisteen liikevaihto		835,44	

Alkuperäinen lounasmyynti:	1029
lisätään uuden ja entisen hinnan erotus:	22
Yhteensä:	1250

Torstai 30.03			
		euroa	prosentti
Lounasmyynti		1293,52	
alv	14 %	158,85	
Liikevaihto		1134,67	100 %
Raaka -ainekustannukset		578,44	50,98 %
Myyntikate/katetuotto		556,23	49,02 %
Henkilöstökustannukset		306	26,97 %
Palkkakate		250,23	22,05 %
kiinteät kustannukset		224,62	19,80 %
käyttökate		25,61	2,26 %
Kriittisen pisteen liikevaihto		1082,43	

To	
Alkuperäinen lounasmyynti:	1061
lisätään uuden ja entisen hinnan erotus:	23
Yhteensä:	1293

Perjantai 31.03			
		euroa	prosentti
Lounasmyynti		1093,5	
alv	14 %	134,29	
Liikevaihto		959,21	100 %
Raaka-ainekustannukset		237,26	24,73 %
Myyntikate/katetuotto		721,95	75,27 %
Henkilöstökustannukset		216	22,52 %
Palkkakate		505,95	52,75 %
kiinteät kustannukset		224,62	23,42 %
käyttökate		281,33	29,33 %
Kriittisen pisteen liikevaihto		585,42	

Pe	
Alkuperäinen lounasmyynti:	92
lisätään uuden ja entisen hinnan erotus:	16
Yhteensä:	109

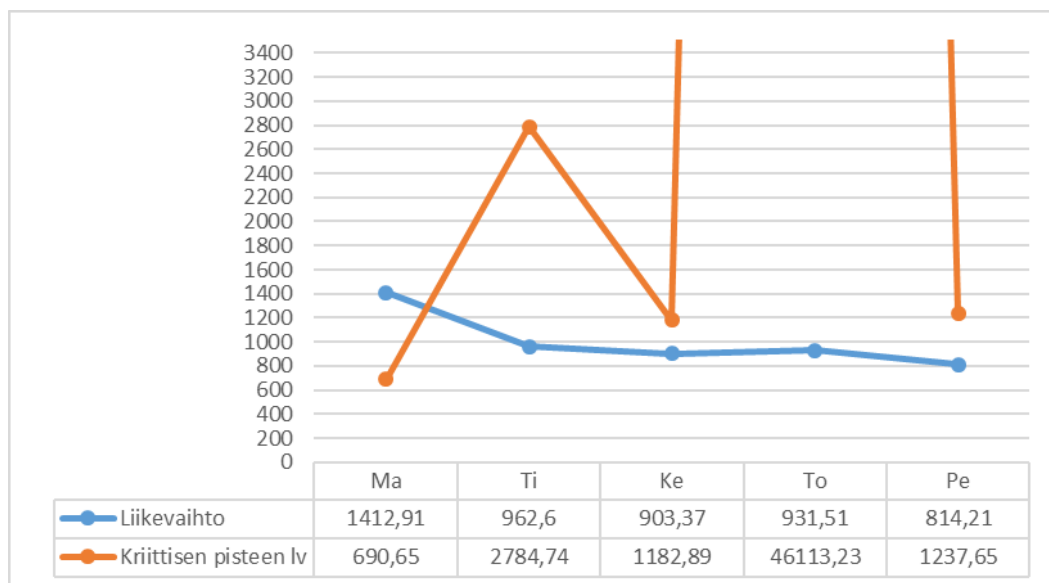
Yhteensä ajalle Ma 27.3 - Pe 31.03			
		euroa	prosentti
Lounasmyynti		6890,04	
alv	14 %	846,15	

Liikevaihto	6043,89	100 %
Raaka-ainekustannukset	3180,03	52,62 %
Myyntikate/katetuotto	2863,86	47,38 %
Henkilöstökustannukset	1305	21,59 %
Palkkakate	1558,86	25,79 %
kiinteät kustannukset	1123,1	18,58 %
käyttökate	435,76	7,21 %
Kriittisen pisteen liikevaihto	5124,26	

Liite 11. Kriittisen pisteen kaavio tuloslaskelman pohjalta

Lounastoiminnan kriittisen pisteen liikevaihto ilman tilavuokraa, ja kokouslounasasiakkaita.

	Liikevaihto	Kriittisen pisteen lv
Ma	1412,91	690,65
Ti	962,60	2784,74
Ke	903,37	1182,89
To	931,51	46113,23
Pe	814,21	1237,65



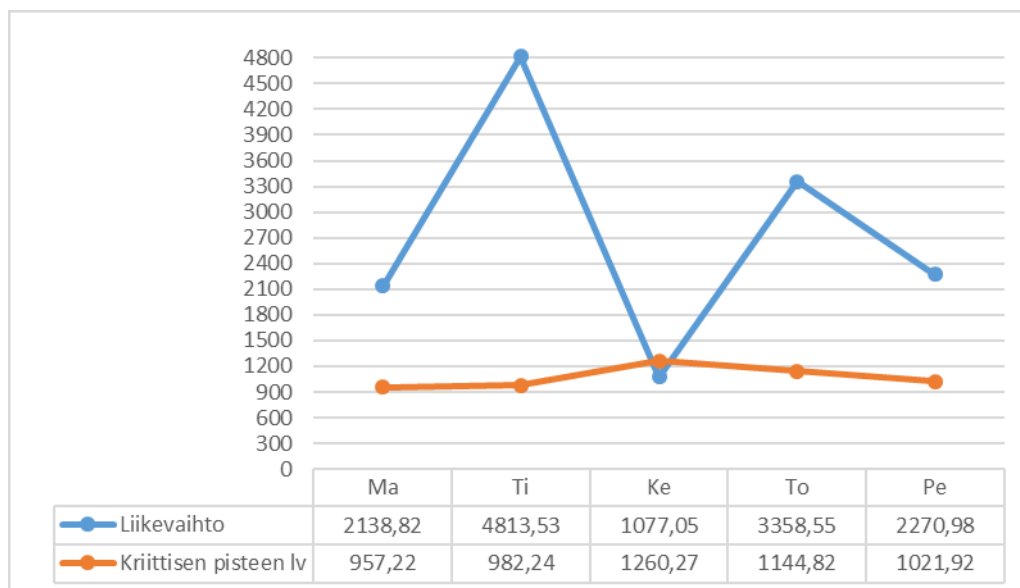
Oheinen kriittisen pisteen kuvio pohjautuu aikaisemmin esitettyyn, liitteenä 7 olevaan tuloslaskelmaan.

Kuvion tulosta vääristää se, että vaikka kuviossa ei huomioida kokouslounasasiakkaita, he ovat kuitenkin mukana raaka-ainekustannuksissa. Olen käsitellyt tätä vääristymää erikseen sivuilla 31–32.

Liite 12. Kriittisen pisteen kaavio kokouslounailla ja tilavuokralla

Lounastoiminnan kriittisen pisteen liikevaihto
Tilavuokran ja kokoustoiminnan huomioiden.

	Liikevaihto	Kriittisen pisteen lv
Ma	2138,82	957,22
Ti	4813,53	982,24
Ke	1077,05	1260,27
To	3358,55	1144,82
Pe	2270,98	1021,92

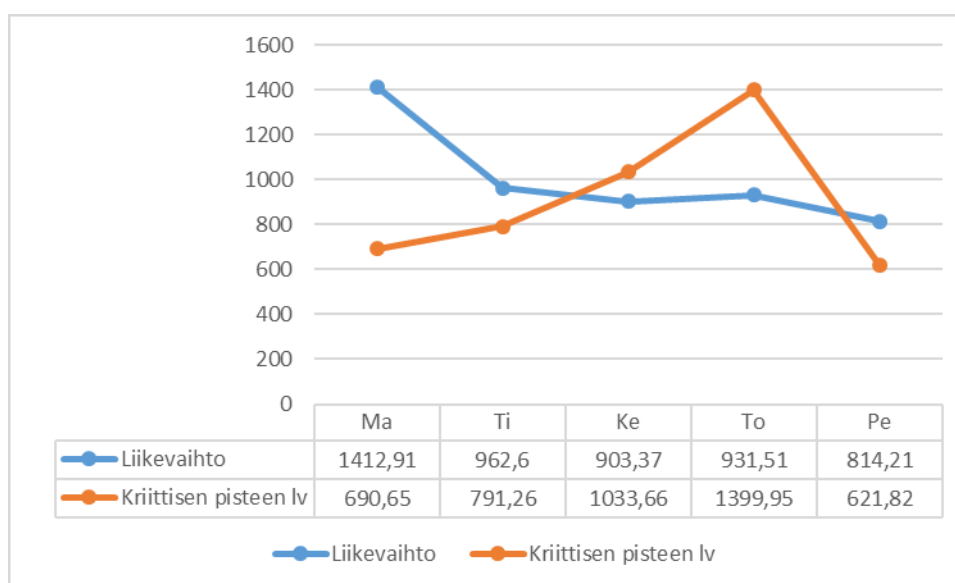


Oheinen kriittisen pisteen kuvio pohjautuu aikaisemmin esitettyyn, liitteenä 8 olevaan tuloslaskelmaan.

Liite 13. Kriittisen pisteen liikevaihto pienemmällä raaka-ainekustannuksella

Kriittisen pisteen laskelma pienemmät raaka-ainekustannukset huomioiden, sekä ilman kokouslounasasiakkaita ja tilavuokraa.

	Liikevaihto	Kriittisen pisteen lv
Ma	1412,91	690,65
Ti	962,60	791,26
Ke	903,37	1033,66
To	931,51	1399,95
Pe	814,21	621,82

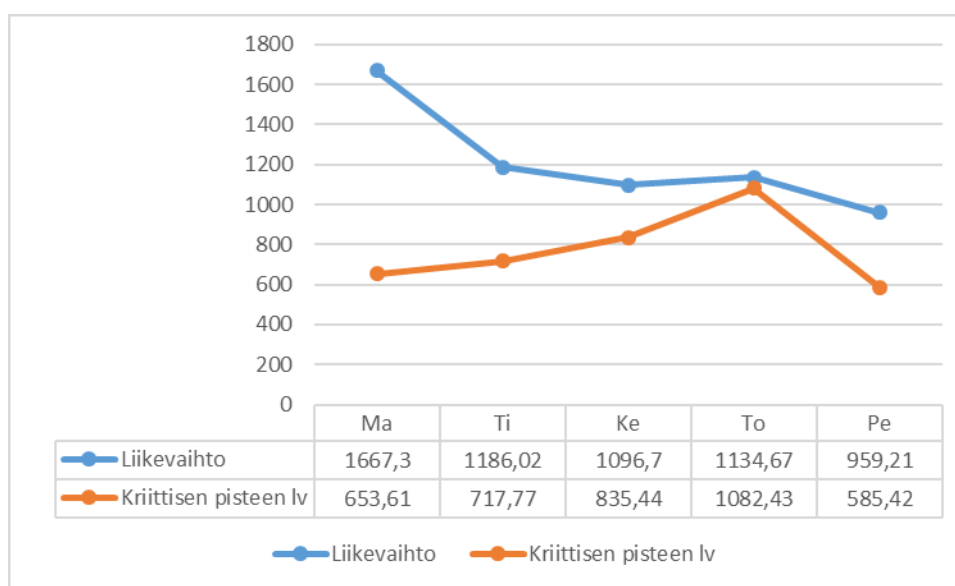


Oheinen kriittisen pisteen kuvio pohjautuu aiemmin esitettyyn, liitteenä 9 olevaan tuloslaskelmaan.

Liite 14. Kehitysehdotuksen mukainen kriittisen pisteen laskelma

Lounastoiminnan kriittisen pisteen laskelma kehitysehdotuksen mukaisilla hinnankorotuksilla, sekä pienemmät raaka-ainekustannukset huomioiden ilman kokouslounas-asiakkaita ja tilavuokraa.

	Liikevaihto	Kriittisen pisteen lv
Ma	1667,30	653,61
Ti	1186,02	717,77
Ke	1096,70	835,44
To	1134,67	1082,43
Pe	959,21	585,42



Oheinen kriittisen pisteen kuvio pohjautuu aiemmin esitettyyn, liitteenä 10. olevaan parannusehdotus tuloslaskelmaan.

Liite 15. Lounasseuranta

Lounasseuranta

Tässä taulukossa on esitettynä ravintola Central Parkissa toteutettu lounastoiminnan seuranta ajalla maanantai 27.3.2017. - perjantai 31.3.2017.

Esitetyt raaka-ainehinnat ovat arvonlisäverottomia.

Raaka-ainehinnat on laskettu ravintolan tekemien tilausten pohjalta.

Tilaukset on voitu tehdä vain tietyille raaka-aine määrille. Esimerkiksi broilerin rintafilee voidaan tilata 4 kilon pakkauksissa. Selvittääkseni verottoman raaka-aine kilohinnan kanafileeille tein laskutoimituksen:

Menu broilerin rintafilee 4kg a 27,61 euroa (veroton). $27,61 / 4 = 6,9025$ euroa kilolta

Vastaavasti kerroin kulutetun raaka-aineen määrällä kyseisen raaka-aineen kilohinnan

Esimerkiksi:

Broilerin rintafileen käyttö $20,881 \text{ kg} \times 6,9025 \text{ euron kilohinta} = 144,1311 \text{ euroa}$

Tällä tavoin sain selville käytetyn tuotteen kilohinnan. Laskutoimitukset suoritettiin vain tuotteille joille kilohinta ei ollut jo valmiiksi tiedossa.

Resepteissä käytetyistä tuotteiden kilohinnoista on jo vähennetty syntynyt valmistushävikki.

Esimerkiksi keskiviikon vesimeloonisalaatissa käytetystä 4,8 kg'sta on jo vähennetty 3,1 kg

Valmistushävikkiä, joka mainitaan erikseen "valmistushävikki" kohdassa.

Seurannan aikana esiintyy termi "misaaminen". Misaamisella tarkoitetaan esivalmistelua.

Seurannassa otetaan huomioon edellisenä päivänä seuraavalle päivälle misatut tuotteet, mutta ne lasketaan vasta käyttöpäivän raaka - ainekustannuksiin.

Hävikki

Jokaisen päivän päätteessä on kappale syntyneestä hävikistä.

Erottelen erikseen syntyvän valmistushävikin sekä ruoka-hävikin.

Hävikikappaleissa käsitellään vain syntyvä hävikki. Esimerkiksi maanantaina 27.3

kaikki paistetut kasvikset käytettiin, joten niitä ei mainita erikseen "hävikki" - kappaleessa.

Yhteenveto

Jokaisen päivän päätteessä on yhteenveto päivän olennaisista luvuista,

koko Lounasseurannan lopuksi on päätteessä yhteenveto vastaavista olennaisista luvuista.

Maanantai 27.3.

Palsternakka - fenkolikeitto

Fenkoli	5kg a 12,72 e	2,54	Euroa kilolta
Palsternakka	2kg a 6,64 e	3,32	Euroa kilolta
Kerma	1L a 2,636e	2,64	Euroa litralta
Sipuli	5kg a 9,56	1,91	Euroa kilolta
vesi	0e	0,00	Euroa

Raaka-ainekäyttö

Fenkoli	1,98 kg	5,03	Euroa
Palsternakka	2,105 kg	6,99	Euroa
Kerma	0,5 L	1,32	Euroa
Sipuli	0,47 kg	1,02	Euroa
Vesi	3 L	0,00	Euroa

Yhteensä: 8,055 L 14,36 Euroa 1,78 euroa litralta

Paistetut kasvikset

Paprika (punainen)	5kg a 22,39 e	4,48	Euroa kilolta
Punasipuli	2kg a 6,19e	3,10	Euroa kilolta
Porkkana	5kg a 5,40e	1,08	Euroa kilolta
Kesäkurpitsa	5kg a 9,66e	1,93	Euroa kilolta

Raaka-ainekäyttö

Paprika (punainen)	1,86 kg	8,33	Euroa
Punasipuli	1,14 kg	3,53	Euroa
Porkkana	1,467 kg	1,58	Euroa
Kesäkurpitsa	1,335 kg	2,58	Euroa

Yhteensä : 5,802 Kg 16,03 Euroa 2,76 Euroa kilolta

Ohramo

Ohraryyni	6 kg a 12,67 e	2,11	Euroa kilolta
-----------	----------------	------	---------------

Raaka -ainekäyttö

Ohraryyni	6,74 kg
-----------	---------

(huom, raakapaino puolet, turposi vedestä)	3,37 Kg		
Yhteensä:	3,37 kg	7,1107 Euroa	2,11 Euroa kilolta

Kirjolohipihvit ja tsatsiki

Kirjolohipihvi	5kg a 20,60e	4,12 Euroa kilolta
Jogurtti	5kg a 9,067e	1,81 Euroa kilolta
Valkosipuli (murska)	0,6kg a 4,34e	
Minttu	100 grammaa a 1,82e	0,0182 Euroa grammalta

Raaka-ainekäyttö

Kirjolohipihvi	15,75 kg	64,87 Euroa	
Jogurtti	2,28 Kg	4,12 Euroa	
Valkosipuli (määrä arvio)	0,05 kg	0,72 Euroa	
Minttu	0,04 kg	0,637 Euroa	
Yhteensä:	18,11 kg	70,35 Euroa	3,89 Euroa kilolta

Paistettua broileria ja rosmariinikastiketta

Broilerin rintafilee	4 kg a 27,61e	6,90 Euroa kilolta
Maizena	1kg a 8,00e	8 Euroa kilolta
Punaviini (Cantinello)	10 L a 24,12e	2,41 Euroa litralta
Kasvisliemi	1kg a 20,32e	20,32 Euroa kilolta

Käytetyt raaka-aineet

Broilerin rintafilee	20,88 kg	144,08 Euroa	
Maizena	0,29 kg	2,32 Euroa	
Punaviini (Cantinello)	0,5 L	1,206 Euroa	
Kasvisliemi	0,075 kg	1,524 Euroa	
Yhteensä:	21,75 Kg	149,13 Euroa	6,86 Euroa kilolta

Salaatit

Osa salaateista, kuten vihersalaatti ja tomaatti eivät vaadi valmistamista pilkkomista lukuun ottamatta, joten tässä luvussa esitetään osalle suoraan käytetty määrä ja sen kustannus.

Vingrette

Huom. Vinegrette oli valmistettu jo ennen seurannan alkua. Lasken tässä litrahintaa saadakseni hinnan hävikille.

Punaherukka	0,125kg a 3,13e	25,04 Euroa kilolta
Ölji	10 L a 11,40e	1,13 Euroa litralta

Punaviinietikka	1L a 2,38e	2,38	Euroa litralta
Sokeri	1kg a 0,87e	0,87	Euroa kilolta
Suola	1kg a 0,57e	0,57	Euroa kilolta
Pippuri	1kg a 16,56e	16,56	Euroa kilolta
Käytetyt raaka-aineet			
Punaherukka	0,6 kg	15,024	Euroa
öljy	5 L	5,65	Euroa
Punaviinietikka	2 L	4,76	Euroa
Sokeri	0,5 kg	0,435	Euroa
Suola	0,1 kg	0,06	Euroa
Pippuri	0,1 kg	1,66	Euroa
Yhteensä:	8,3 L	27,58	Euroa 3,32 Euroa litralta
Sellaisenaan tarjoiltavat salaattituotteet			
Salaatti (romaine)	6,1 kg a 5,47 e per kilo.	33,37	Euroa
Tomaattia	6kg a 16,89 e 2,815 Euroa kilolta		
	7 Kg	19,71	Euroa
Vinegrette	2 L	6,65	Euroa
Ranskalainen salaattikastike (1L a 2,46e)	2,5 L	6,15	Euroa
Thousand island kastike (1L a 2,76e)	2,5 L	6,9	Euroa
Kahvi (kts. Virhermarginaali lopussa) (1kg a 10,02e)	1,04 kg	10,42	euroa
Yhteensä:	21,14 kg	49,82	Euroa
Kidneysalaatti			
Kidneypapuja	1kg a 1,93e	1,93	Euroa kilolta
Voipapuja	1kg a 2,63e	2,63	Euroa kilolta
Punasipuli	2kg a 6,19e	3,10	Euroa kilolta
Pitkäpapu	1kg a 1,90e	1,90	Euroa kilolta
Käytetyt raaka-aineet			
Kidneypapuja	1,5 kg	2,90	Euroa
Voipapuja	1,5 kg	3,945	Euroa
Punasipuli	0,2 kg	0,62	Euroa
Pitkäpapu	0,7 Kg	1,33	Euroa
Yhteensä:	3,9 kg	8,79	Euroa 2,25 Euroa

Sienisalaatti

Metsäsienikuutio	1,5 kg a 9,75e	6,50 Euroa kilolta
Smetana	1,7 kg a 11,44e	6,73 Euroa kilolta
Lehtipersilja	Lehtipersilja 250 gramma a 2,37e	0,00948 per gramma

Käytetyt raaka-aineet

Metsäsienikuutio	3 kg	19,5 Euroa
Smetana	1 kg	6,73 Euroa
Lehtipersilja	0,04 kg	0,33 Euroa

Yhteensä:	4,035 Kg	26,56 Euroa	6,58 Euroa kilolta
------------------	-----------------	--------------------	---------------------------

Mozzarella salaatti

Mozzarellajuusto	2,5kg a 17,46e	6,98 Euroa kilolta
Sokeriherne	2kg a 7,9e	3,95 Euroa kilolta
Parsa	1kg a 7,46	7,46 Euroa kilolta
Lehtikaali	1,6kg a 6,57e	4,11 Euroa kilolta
Pesto	1kg a 7,83e	7,83 Euroa kilolta

Käytetyt raaka-aineet

Mozzarellajuusto	3 kg	20,952 Euroa
Sokeriherne	0,9 kg	3,56 Euroa
Parsa	0,9 kg	6,71 Euroa
Lehtikaali	0,9 kg	3,70 Euroa
Pesto	0,3 kg	2,35 Euroa

Yhteensä:	6 kg	37,27 Euroa	6,21 Euroa kilolta
------------------	-------------	--------------------	---------------------------

Hävikki

Tässä ja tulevissa hävikkikappaleissa käsitellään vain syntynyt hävikki päivän päätteeksi. Esimerkiksi maanantaina kaikki paistetut kasvikset käytettiin kokonaan, joten niitä ei mainita erikseen tässä kappaleessa.

Aikaisemmissa kohdissa esitettyjen hintojen pohjalta saamme kustannukset syntyneelle raaka - ainehävikille.

Valmistushävikki

Paistetut kasvikset (paprikan kannat ymv.)	1,16 kg	3,20 Euroa
---	---------	------------

Valmistushävikki	1,16 Kg	3,20 Euroa
-------------------------	----------------	-------------------

Vinegrette	1,67 L	5,55 Euroa
Ohramo (vesiturpoaminen huomioitu)	6,27 Kg	6,61 Euroa
Kirjolohifileet	4,11 Kg	15,97 Euroa
Paistettu broileri rosmariinikastikkeessa	4,15 kg	28,45 Euroa
Tomaatti	0,64 kg	1,80 Euroa
Kidneysalaatti	0,25 kg	0,56 Euroa
Margariini	0,27 kg	0,63 Euroa
Palsternakka - fenkolikeitto	2,65 L	4,73 Euroa
Thousand island kastike	1,25 L	3,45 Euroa
Ruokahävikki:	21,26 Kg	67,76 Euroa
Valmistus + Ruokahävikki	22,42 Kg	70,96 Euroa

Huomioitavaa

Sienisalaattia jäi yli 3 kg, salaattia tarjoillaan seuraavan päivän lounaalla.
Misaamiseen käytettiin yhteensä 8,5 tuntia a 18e/työtunti

Maanantaina tiistaille esivalmistetut tuotteet

Porkkana a 1,91e/kilo 1,625 kg 3,10 Euroa

Yhteenveto maanantai 27.3.

	Kiloa	Kilo %	Euroa	Euro %
Valmistettu ruoka yhteensä:	92,15	100	379,42	100
Valmistushävikki	1,16	1,26	3,20	0,84
Ruokahävikki	21,26	23,07	67,76	17,86
Valmistus ja ruokahävikki	22,42	24,33	70,96	18,70
Asiakkaita:	142	hlö		
Syöty ruoka per asiakas	0,50	kg		
Ruokahävikki per asiakas	0,15	kg		

Maanantaina valmistettiin ruokaa 92,15 kiloa 379,42 euron edestä. Päivän aikana syntyi yhteensä 22,42 kiloa hävikkiä josta on

Kilomääräisesti 24,33% valmistetun ruuan määrästä ja euromääräisesti 18,70% valmistetun ruuan euromääräisestä arvosta

Laskelmassa ei oteta huomioon vinegrettea raaka – ainekustannuksissa, koska vinegrette oli valmistettu ennen seurannan alkua

Tiistai 28.3.

Porkkana - linssikeittoa

Linssit (punainen)	1kg a 3,6e	3,6	Euroa kilolta
Sipuli	5kg a 9,56	1,91	Euroa kilolta
Porkkana (ti esivalmistettu)	5kg a 5,40e	1,08	Euroa kilolta
Kookosmaito	6 L a 19,51e	3,25	Euroa litralta
Kasvisliemi	1kg a 20,32e	20,32	Euroa kilolta

Käytetyt raaka-aineet

Linssi	0,665 kg	2,394	Euroa
Sipuli	0,33 kg	0,63	Euroa
Porkkana (ti esivalmistettu)	1,625 Kg	1,76	Euroa
Kookosmaitoa	0,5 L	1,63	Euroa
Kasvisliemi	0,075 kg	1,52	Euroa

Yhteensä: 3,195 7,9283 Euroa 2,48 Euroa litralta

Paistettua lohta ja metsäsienikastiketta

Lohi	1kg a14,28	14,28	Euroa kilolta
Timjami	1 rasia a 1,52 (50 gr)		Euroa kilolta
Sipuli	5kg a 9,56	1,91	Euroa kilolta
Metsäsienikuutio	1,5 kg a 9,75e	6,50	Euroa kilolta
Kerma	1L a 2,636e	2,64	Euroa litralta
Lehtipersilja	Lehtipersilja 250 gramma a 2,37e	0,00948	per gramma
Sitruuna	1kg a 1,69e	1,69	Euroa kilolta

Käytetyt raaka-aineet

Lohi	13,10 Kg	187,00	Euroa
Timjami	0,005 Kg	0,15	Euroa
Sipuli	0,35 kg	0,67	Euroa
Metsäsienikuutio	1,5 kg	9,75	Euroa
Kerma	1 L	2,64	Euroa
Lehtipersilja	0,35 Kg	3,32	Euroa
Sitruuna	1,32 kg	2,23	Euroa

Yhteensä: 17,62 Kg 205,76 Euroa 11,68 Euroa kilolta

Naudan entrecotea ja sipulikastiketta

Entrecotee	2kg a 13,00e	6,5	Euroa kilolta
------------	--------------	-----	---------------

Sipuli	5kg a 9,56e	1,91	Euroa kilolta
Kukkakaali	8kg a 16,55e	2,069	Euroa kilolta
Lihaliemijauhe	1kg a 20,35e	20,35	Euroa kilolta
Käytetyt raaka-aineet			
Entrecotee	27,01 kg	175,53	Euroa
Sipuli	1,47 kg	2,81	Euroa
Kukkakaali	1,25 kg	2,58	Euroa
Lihaliemijauhe	0,09 kg	1,73	Euroa
Yhteensä:	29,805 kg	182,65	Euroa 6,13 Euroa kilolta

Paistetut kasvikset			
Paprika (punainen)	5kg a 22,39 e	4,48	Euroa kilolta
Punasipuli	2kg a 6,19e	3,10	Euroa kilolta
Kesäkurpitsa	5kg a 9,66e	1,93	Euroa kilolta
Käytetyt raaka-aineet			
Paprika (punainen)	1,175 kg	5,26	Euroa
Punasipuli	0,725 kg	2,25	Euroa
Kesäkurpitsa	2,19 kg	4,23	Euroa
Yhteensä:	4,09 kg	11,74	Euroa 2,87 Euroa kilolta

Lintuperunat			
Lintuperunat	10 kg a 23,08e	2,31	Euroa kilolta
Käytetyt raaka-aineet			
Lintuperunat	22,5 kg	51,975	Euroa
Yhteensä:	22,5	51,975	Euroa 2,31 Euroa kilolta

Smoothie			
Päärynä sokeriliemessä (säilötty)	1 prk a 6,08 e		
Ananas	12 kg a 22,68e	1,89	Euroa kilolta
Pinaatti	0,5kg a 3,8e	7,6	Euroa kilolta
omenamehu	1L a 2,08e	2,08	Euroa litralta
Käytetyt raaka-aineet			
Päärynä	1 prk	6,08	Euroa
Ananas	1 kg	1,89	Euroa

Pinaatti	1 kg	7,6 Euroa
omenamehu	6 L	12,48 Euroa
Yhteensä:	10 L (arvio)	28,05 Euroa

Salaatit

Jäävuorisalaatti	5 kg	17,45 Euroa
Italian salaatti (0,75kg a 6,68e)	1,5 kg	10,02 Euroa
Vinegretta	2 L	6,65 Euroa
Ranskalainen salaattikastike	2 L	4,92 Euroa
Kahvi (kts. Virhermarginaali lopussa) (1kg a 10,02e)	1,04 kg	10,42 euroa

Yhteensä:	11,54 Kg	49,46 Euroa
------------------	-----------------	--------------------

Kana - vehnä salaatti

Mylläri vehnä	1kg a 1,60e	1,6 Euroa kilolta 0,07 grammaa a
Kevätsipuli artisokka	0,14kg a 1,00e 1kg a 9,5e	0,5e 9,5 Euroa kilolta
Varsiselleri	a3,04e	3,04 Euroa kilolta
Jäävuorisalaatti	1kg a 3,49e	3,49 Euroa kilolta
Aurinkokuivattu tomaattisuikale (1 prk 0,6kg)	0,6kg a 7,54e	Sama käyttömäärä
Lehtipersilja	0,25kg a2,37e	9,48 Euroa kilolta
Kanan rintafilee	1kg a 6,90	6,9 Euroa kilolta

Käytetyt raaka-aineet

Mylläri vehnä	5 kg	8 Euroa
Kevätsipuli	0,21 kg	1,5 Euroa
artisokka	1,7 kg	16,15 Euroa
Varsiselleri	0,5 kg	1,52 Euroa
Jäävuorisalaatti	1 kg	3,49 Euroa
Aurinkokuivattu tomaattisuikale	0,6 kg	7,54 Euroa
Lehtipersilja	0,1 kg	0,948 Euroa
broileri	2 kg	13,8 Euroa

Yhteensä:	11,11 kg	52,95 Euroa	4,77 Euroa kilol- ta
------------------	-----------------	--------------------	---------------------------------

Herkkusienisalaatti

Herkkusieni	2kg a 7,67e	3,84 Euroa kilolta
-------------	-------------	--------------------

Balsamico	1L a 5,89e	5,89	Euroa litralta	
Öljy	10 L a 11,40e	1,13	Euroa litralta	
Käytetyt raaka-aineet				
Herkkusieni	7 kg	26,85	Euroa	
Balsamico	1 L	5,89	Euroa	
öljy	2 L	2,26	Euroa	
Yhteensä:	10 Kg	35,00	Euroa	Euroa kilol- 3,50 ta

Kurpitsasalaatti

Kurpitsa	10kg a 14,25e	1,43	Euroa kilolta	
kotijuusto	1kg a 10,95e	10,95	Euroa kilolta	
kurkku	4,5kg a 7,11e	1,58	Euroa kilolta	
öljy	10 L a 11,40e	1,13	Euroa litralta	
valkoviinietikka	1L a 1,32e	1,32	Euroa litralta	
Suola	1kg a 0,57e	0,57	Euroa kilolta	
sokeri	1kg a 0,87e	0,87	Euroa kilolta	
Pippuri	1kg a 16,56e	16,56	Euroa kilolta	
käytetyt raaka - aineet				
Kurpitsa (alku 15 kg - 7 kg valmistushävikki)	8 kg	11,44	Euroa	
kotijuusto	4 kg	43,8	Euroa	
kurkku	2,595 kg	4,10	Euroa	
öljy	0,4 L	0,45	Euroa	
valkoviinietikka	0,15 L	0,20	Euroa	
suola	0,01 kg	0,01	Euroa	
sokeri	0,01 kg	0,01	Euroa	
pippuri	0,01 kg	0,17	Euroa	
Yhteensä:	15,175 kg	60,17	Euroa	Euroa kilol- 3,97 ta

Valkokaalisalaatti

Valkokaali	10kg a 14,43e	1,44	Euroa kilolta	
Lehtipersilja	0,25kg a 2,37e	9,48	Euroa kilolta	
	1 L a			
Hunaja - omenaetikka	4,99e	4,99	Euroa litralta	
Kurpitsapikkelssi	1kg a 3,99e	3,99	Euroa kilolta	
Suola	1kg a 0,57e	0,57	Euroa kilolta	
Sokeri	1kg a 0,87e	0,87	Euroa kilolta	
Pippuri	1kg a 16,56e	16,56	Euroa kilolta	

Käytetyt raaka-aineet

Valkokaali	10,3 kg	14,86 Euroa
Lehtipersilja	0,1 kg	0,95 Euroa
Hunaja - omenaetikka	3 L	14,97 Euroa
Kurpitsapikkelssi	1,05 kg	4,19 Euroa
Suola	0,01 kg	0,01 Euroa
Sokeri	0,01 kg	0,01 Euroa
Pippuri	0,01 kg	0,17 Euroa

Yhteensä:	14,48	35,15 Euroa	Euroa kilol- 2,43 ta
-----------	-------	-------------	-------------------------

Hävikki

Valmistushävikki:

Kurpitsa	7 kg	9,98 Euroa
paistetut kasvikset (kesäkurpitsa, paprika jne)	1,205 kg	3,46 Euroa
Lohi (nahkat ymv.)	1,3 kg	18,56 Euroa

Yhteensä :	9,505 Kg	32,00 Euroa
------------	----------	-------------

Ruokahävikki:

Herkkusienisalaatti	0,053 Kg	0,19 Euroa
kana - vehnäsalaatti	1,76 kg	8,39 Euroa
Lintuperunat	0,65 kg	1,50 Euroa
Entrecotee	2,62 kg	16,06 Euroa
Porkkana ja linssekeitto	2,41 L	5,98 Euroa
Lohi metsäsienikastikkeella	3,75 Kg	43,79 Euroa

Yhteensä:	11,24 Kg	75,90 Euroa
-----------	----------	-------------

Valmistus + ruokahävikki	20,75 Kg	107,90 Euroa
---------------------------------	-----------------	---------------------

Huomioitavaa

Keskiviikolle käytettäväksi jäi:

Italian salaatttia	0,86 kg
Kurpitsasalaattia	2,93 kg
Kaalisalaattia	6,15 kg
Ranskalainen salaatinkastike	1,31 kg
Vinegrettaa	1,5 L

Yhteensä:	12,75 Kg
-----------	----------

Misaamiseen käytettiin n. 9,0 työtuntia a 18e/tunti

Tiistaina keskiviikolle esivalmistetut tuotteet

Keskiviikolle esivalmistettiin:

Bataattia	2,78 kg	16,78 Euroa	
(bataattia kuorittu 2kg a 12,07e (6,035 e/kg)			
kookosmaitoa	8 L	26,01 Euroa	
Hyytelösokeria	2,1 kg	6,57 Euroa	
(hyytelösokeri 2,45 kg a 7,67 (3,13 e/kg)			
kookos pannacottaa:	10,1 Kg	32,59 Euroa	3,23 Euroa kilolta

Tiistai 28.3.

	Kiloa	kilo%	Euroa	Euro%
Valmistettu ruoka yhteensä:	159,62	100	753,40	100,00
Valmistushävikki	9,51	5,95	32,00	4,25
Ruokahävikki	11,24	7,04	75,90	10,07
Valmistus ja ruokahävikki	20,75	13,00	107,90	14,32
Asiakkaita	235 hlö			
Syöty ruoka per asiakas	0,63 kg			
Ruokahävikki per asiakas	0,05 kg			

Ruokaa valmistettiin 159,62 kiloa 753,40 euron edestä. Päivän aikana syntyi yhteensä 20,75 kiloa hävikkiä joka on kilomääräisesti 13,00% valmistetun ruuan määrästä ja euromääräisesti 14,32% valmistetun ruuan euromääräisestä arvosta.

Laskelmassa on otettu huomioon tiistaina keskiviikolle valmistettu kookospannacotta.

Keskiviikko 29.3.

Bataatti - inkiväärikeitto

Sipuli	5kg a 9,56 e	1,91 Euroa kilolta
Bataatti	2k a 12,07e	6,04 Euroa kilolta
öljy	10 L a 11,40e	1,13 Euroa litralta
Kookosmaito	6 L a 19,51e	3,25 Euroa litralta
Sitruuna	1kg a 1,69e	1,69 Euroa kilolta
Kalaliemi	1kg a 20,32e	20,32 Euroa kilolta
Kerma	1L a 2,636 e	2,64 Euroa litralta
Kapris (1prk)	0,6kg a 5,64e	Käyttömäärä sama
Ruohosipuli	0,05kg a 1,42e	
Suola	1kg a 0,57e	0,57 Euroa kilolta
Pippuri	1kg a 16,56e	16,56 Euroa kilolta

Chili	0,5kg a 6,03e	12,06	Euroa kilolta
Käytetyt raaka-aineet			
Sipuli	0,4 kg	0,76	Euroa
Bataatti	2,78 kg	16,78	Euroa
öljy	0,01 L	0,01	Euroa
Kookosmaito	1,28 L	4,16	Euroa
Sitruuna	1,06 kg	1,79	Euroa
Kalaliemi	0,15 kg	3,05	Euroa
Kerma	6 L	15,84	Euroa
Kapris	0,6 kg	5,64	Euroa
Ruohosipuli	0,015 kg	0,426	Euroa
Suola	0,01 kg	0,01	Euroa
Pippuri	0,01 kg	0,17	Euroa
Chili	0,01 kg	0,12	Euroa
Yhteensä:	12,325 L	48,75	Euroa litralta

Turskan seläkettä ja valkoviini - ruohosipulikastiketta

Valkoviini (continello)	10 L a 24,11e	2,41	Euroa litralta
Sipuli	5kg a 9,56 e	1,91	Euroa kilolta
Turskan seläke	1kg a 5,590e	5,59	Euroa kilolta
Sitruuna (mehu puristettu itse sitruunoista)	1kg a 1,69e	1,69	Euroa kilolta
Kurkuma	1kg a 8,82e	8,82	Euroa kilolta
Käytetyt raaka-aineet			
Valkoviini continello)	2,5 L	6,03	Euroa
Sipuli	0,2 kg	0,38	Euroa
Turskan seläke	20 kg	111,80	Euroa
Sitruuna (mehu puristettu itse sitruunoista)	0,1 kg	0,17	Euroa
Kurkuma	0,01 kg	0,09	Euroa
Yhteensä:	22,81	118,47	Euroa kilolta

Wienin leike

Wienin leike	2kg a 6,14e	3,07	Euroa kilolta
Sitruuna	1kg a 1,69e	1,69	Euroa kilolta
Timjami (rasia)	0,05kg a 1,52e	1,52	per 50 grammaa
Käytetyt raaka-aineet			
Wienin leike	23,85 kg	73,21	Euroa

Sitruuna	0,87 kg	1,47 Euroa	
Timjami	0,03 kg	0,91 Euroa	
Yhteensä:	24,75 kg	75,60 Euroa	3,05 Euroa kilolta

Perunasosetta

Peruna (soseperuna)	10kg a 8,16e	0,82 Euroa kilolta
Voi	1kg a 7,78e	7,78 Euroa kilolta
Maito	20L a 17,5e	0,88 Euroa litralta
Suola	1kg a 0,57e	0,57 Euroa kilolta
Lehtipersilja	0,25 kg a 2,37e	9,44 Euroa kilolta

Käytetyt raaka-aineet

Peruna	20 kg	16,32 Euroa
Voi	0,25 kg	1,95 Euroa
Maito	6 L	5,25 Euroa
Suola	0,05 kg	0,03 Euroa
Persilja	0,25 kg	2,37 Euroa

Yhteensä:	26,55 kg	25,91 Euroa	0,98 Euroa kilolta
------------------	-----------------	--------------------	---------------------------

Paistetut kasvikset

Paprika (punainen)	5kg a 22,39 e	4,48 Euroa kilolta
Porkkana	5kg a 5,40e	1,08 Euroa kilolta
Kesäkurpitsa	5kg a 9,66e	1,93 Euroa kilolta

Käytetyt raaka-aineet

Paprika (punainen)	5 kg	22,39 Euroa
Porkkana	1,37 kg	1,48 Euroa
Kesäkurpitsa	5 kg	9,66 Euroa

Yhteensä:	11,37 kg	33,53 Euroa	2,95 Euroa kilolta
------------------	-----------------	--------------------	---------------------------

Salaatit

Italian salaatti	0,35 kg	0,33 Euroa
jäävuorisalaatti	4 kg	13,96 Euroa
Thousand island kastike	1,5 L	4,14 Euroa
Vinegrette	2 L	6,65 Euroa
Kahvi (kts. Virhermarginaali lopussa) (1kg a 10,02e)	1,04 kg	10,42 euroa

Yhteensä:	8,89 Kg	35,50 Euroa		
Halloum vesimelooni salaatti				
Halloumi	1kg a 12,46e	12,46 Euroa kilolta		
Vesimeloni	16kg a 33,30e	2,08 Euroa kilolta		
Herne	1kg a 7,9e	7,9 Euroa kilolta		
Minttu	100 grammaa a 1,82e	0,0182 Euroa grammalta		
Käytetyt raaka-aineet				
Halloumi	4,5 kg	56,07 Euroa		
Vesimeloni	4,8 kg	9,99 Euroa		
Herne	2 kg	15,8 Euroa		
Minttu	0,1 kg	1,82 Euroa		
Yhteensä:	11,4 kg	83,68 euroa		Euroa 7,34 lolta
Punajuurisalaatti				
Punajuuri	1kg a 4,43e	4,43 Euroa kilolta		
öljy	10 L a 11,40e	1,13 Euroa litralta		
Suola	1kg a 0,57e	0,57 Euroa kilolta		
Pippuri	1kg a 16,56e	16,56 Euroa kilolta		
Hunaja	1kg a 7,78e	7,78 Euroa kilolta		
Timjami	0,05kg a 1,52e	Sama käyttömäärä		
Käytetyt raaka-aineet				
Punajuuri	10 kg	44,3 Euroa		
Öljy	0,05 kg	0,06 Euroa		
Suola	0,01 kg	0,01 Euroa		
Pippuri	0,005 kg	0,08 Euroa		
Hunaja	0,1 kg	0,78 Euroa		
Timjami	0,05 kg	1,52 Euroa		
Yhteensä:	10,215 kg	46,743 Euroa	4,58 Euroa kilolta	
Couscus salaatti				
Couscous	1kg a 3,14e	3,14 Euroa kilolta		
Katkarapu	1kg a 13,73e	13,73 Euroa kilolta		
Lohi	1kg a 16,08	16,08 Euroa kilolta		
Korianteri	0,1 kg a 1,87e	18,7 Euroa kilolta		
Pinaatti	0,5kg a 3,8e	7,6 Euroa kilolta		

Käytetyt raaka-aineet

Couscous (kypsä)	4 kg		
(vesiturpoamista puolet, 2kg lasketaan hintaan)	2 kg	6,28	Euroa
Katkarapu	1,7 kg	23,34	Euroa
Lohi	3,2 kg	51,5	Euroa
Korianteri	0,042 kg	0,79	Euroa
pinaatti (tuore)	0,5 kg	3,8	Euroa
Yhteensä:	9,44 Kg	85,66	Euroa 9,07 Euroa kilolta

Hävikki

Valmistushävikki:

Vesimeloni (kuoret ymv.)	3,1 kg	6,45	Euroa
peruna	0,07 kg	0,06	Euroa
Sitruuna	0,66 Kg	1,11	Euroa
Kesäkurpitsa	0,74 kg	1,43	Euroa
Paprika (punainen)	0,89 kg	3,99	Euroa
Yhteensä:	5,46 kg	13,03	Euroa

Ruokahävikki

Paistetut kasvikset	0,97 kg	2,86	Euroa
Wienin leike	5,20 kg	15,87	Euroa
Turskan seläkettä valkoviinikastikkeessa	7,86 Kg	40,82	Euroa
valkoviinikastike	3,24 kg	7,80	Euroa
Punajuurisalaatti	2,53 kg	11,58	Euroa
Couscous salaatti	2,14 kg	19,42	Euroa
Kurpitsasalaatti	0,03 kg	0,12	Euroa
Jäävuorisalaatti	0,15 kg	0,52	Euroa
Perunasose	5,28 kg	5,15	Euroa
Thousand island salaattikastike	0,6 L	1,66	Euroa
Bataatti inkiväärikeitto	2,68 L	10,60	Euroa
Panna cotta	0,98 kg	3,15	Euroa
Voi	0,03 kg	0,23	Euroa
(1kg a 7,78e			
Margariini	0,08 kg	0,19	Euroa
(1kg a 2,335e			
Tuorejuusto	0,25 kg	2,06	Euroa
(1kg a 8,24e			
kapris	0,3 kg	2,82	Euroa
Sitruuna	0,25 kg	0,42	Euroa

Yhteensä:	32,555 kg	125,26 Euroa
Valmistus + ruokahävikki	38,01 kg	138,30 Euroa

Huomioitavaa

Torstaille käytettäväksi jäi:

Vinegrette	1,7 L
Panna cotta	2,505 kg
Couscous	8,5 kg
halloumi	0,9 kg
pinaatti	0,52 kg
vesimeloni	0,87 kg
minttu	0,03 kg
sokeriherne	0,39 kg
punajuuri	3,495 kg
Paistetut kasvikset	3,31 kg
Yhteensä:	22,22 kg

Misaamiseen käytettiin n. 5 tuntia a 18e/tunti (muista tarkistaa)

Keskiviikkona Torstaille esivalmistetut tuotteet

Kukkakaali	4,17 kg
------------	---------

Keskiviikko 29.4.

	Kiloa	kilo%	Euroa	Euro%
Valmistettu ruoka yhteensä:	137,75	100	553,84	100,00
Valmistushävikki	5,46	3,96	13,03	2,35
Ruokahävikki	32,56	23,63	125,26	22,62
Valmistus ja ruokahävikki	38,01	27,59	138,30	24,97
Asiakkaita	105 hlö			
Syöty ruoka per asiakas	1,00 kg			
Ruokahävikki per asiakas	0,31 kg			

Keskiviikkona valmistettiin ruokaa 137,75 kiloa 553,84 euron edestä. Päivän aikana syntyi yhteensä 38,01 kiloa hävikkiä joka on 27,59% valmistetun ruuan määrästä ja euromääräisesti 24,97% valmistetun ruuan euromääräisestä arvosta.

Torstai 30.3.

Kukkakaalikeitto

Kukkakaali (ke misa)	8kg a 16,55e	2,07	Euroa kilolta
Kerma	1L a 2,636e	2,64	Euroa litralta
Voi	1kg a 7,78e	7,78	Euroa kilolta
Suola	1kg a 0,57e	0,57	Euroa kilolta
Pippuri	1kg a 16,56e	16,56	Euroa kilolta
Vesi	0 euroa	0	Euroa kilolta

Käytetyt raaka-aineet

Kukkakaali (ke misa)	4,17 kg	8,63	Euroa
Kerma	4 L	10,5	Euroa
Voi	0,2 kg	1,56	Euroa
Suola	0,05 kg	0,03	Euroa
Pippuri	0,02 kg	0,33	Euroa
Vesi	3 L	0	Euroa

Yhteensä: 11,44 L 21,09 Euroa 1,84 Euroa litralta

Lohi ja tilli-hollandaise

Pakaste hollandaise	4kg a 25,05e	6,26	Euroa litralta
Lohi	1kg a 14,28e	14,28	Euroa kilolta
Tilli	1kg a 14,71e	14,71	Euroa kilolta
Sitruunamehu (pullo)	1kg a 4,46e	4,46	Euroa litralta

Käyttyt raaka - aineet

Pakaste hollandaise	4,2 L	26,30	Euroa
Lohi	22 kg	314,16	Euroa
Tilli	0,2 kg	2,94	Euroa
Sitruunamehu (pullo)	0,1 L	0,45	Euroa

Yhteensä: 26,5 Kg 343,85 Euroa 12,98 Euroa kilolta

Vasikan niskaa punaviinikastikkeessa

Vasikan niska	1kg a 7,5e	7,5	Euroa kilolta
Lanttu	1kg a 4,34e	4,34	Euroa kilolta
Selleri	1kg a 3,03e	3,03	Euroa kilolta
Espagnole pohja	5kg a 21,47e	4,29	Euroa kilolta
Punaviini (Cantinello)	10 L a 24,12e	2,41	Euroa litralta
Balsamico	1L a 5,89e	5,89	Euroa litralta
Sokeri	1kg a 0,87e	0,87	Euroa kilolta

Suola	1kg a 0,57e	0,57	Euroa kilolta	
Käytetyt raaka-aineet				
Vasikan niska	30 kg	225	Euroa	
Lanttu	0,5 kg	2,17	Euroa	
Selleri	0,5 kg	1,52	Euroa	
Espagnole pohja	3 kg	12,88	Euroa	
Punaviini (continello)	1 L	2,41	Euroa	
Balsamico	0,5 L	2,95	Euroa	
Sokeri	0,1 kg	0,1	Euroa	
Suola	0,02 kg	0,01	Euroa	
Yhteensä:	35,62 kg	247,02	Euroa	6,935 Euroa kilolta

Timjami ja perunoi- ta				
Kypsä palaperuna	12,5kg a 18,83	1,51	Euroa kilolta	
Timjami	0,05kg a 1,52	1,52	per 50 grammaa	
Suola	1kg a 0,57e	0,57	Euroa kilolta	
Käytetyt raaka-aineet				
Kypsä palaperuna	17,5 kg	26,4	Euroa	
Timjami	0,03 kg	0,91	Euroa	
Suola	0,05 kg	0,03	Euroa	
Yhteensä	17,58 Kg	27,30	Euroa	1,55 Euroa kilolta

Persikkarahka				
Rahka	1kg a 4,24e	4,24	Euroa kilolta	
vispikerma	1L a 3,617e	3,617	Euroa litralta	
Mangosose	12 L a 32,72e	2,73	Euroa litralta	
persikkakuutio	1kg a 3,17e	3,17	Euroa kilolta	
Käytetyt raaka-aineet				
Rahka	5 Kg	21,2	Euroa kilolta	
vispikerma	10 L	36,17	Euroa litralta	
Mangosose	2 L	5,453	Euroa litralta	
persikkakuutio	1 kg	3,17	Euroa kilolta	
Yhteensä:	18 kg	65,99	Euroa	3,67 Euroa kilolta

Salaatit

Halloumi (ke ylijäämä)	0,9 kg	11,21 Euroa
Vesimeloni (ke ylijäämä)	0,87 kg	1,81 Euroa
Ranskalainen salaattikasti	1,3 L	3,20 Euroa
Vinegrette (ke ylijäämä)	1,7 L	5,65 Euroa
Jäävuorisalaatti	5 kg	17,45 Euroa
Italian salaatti	0,15 kg	1,336 Euroa
Kahvi (kts. Virhermarginaali lopussa) (1kg a 10,02e)	1,04 kg	10,42 euroa

Yhteensä: 10,96 kg 51,08 Euroa

Marinoidut kasvikset

Paprika (keltainen)	5kg a 20,86e	5,97 Euroa kilolta
Parsakaali	1kg a 2,20e	2,2 Euroa kilolta
Kesäkurpitsa	5kg a 9,66e	1,93 Euroa kilolta
Retiisi	1kg a 2,25e	2,25 Euroa kilolta
Valkoviinietikka	1L a 1,32e	1,32 Euroa litralta
sokeri	1kg a 0,87e	0,87 Euroa kilolta
Suola	1kg a 0,57e	0,57 Euroa kilolta
öljy	10 L a 11,40e	1,13 Euroa litralta
Sokeriherne	2kg a 7,9e	3,95 Euroa kilolta
Kurpitsa	10kg a 14,25e	1,43 Euroa kilolta

Käytetyt raaka-aineet

Paprika (keltainen)	1,7 kg	10,15 Euroa
Parsakaali	1,4 kg	3,08 Euroa
Kesäkurpitsa	1,58 kg	3,05 Euroa
Retiisi	0,88 kg	1,98 Euroa
Valkoviinietikka	0,3 L	0,40 Euroa
sokeri	0,09 kg	0,07 Euroa
suola	0,03 gr	0,014 Euroa
öljy	0,1 L	0,11 Euroa
sokeriherne	0,07 kg	0,26 Euroa
kurpitsa	1,45 kg	5,71 Euroa

Yhteensä: 7,58 Kg 24,83 Euroa 3,28 Euroa kilolta

Bataatti salatti

Bataatti (kuorittu)	2kg a 12,07e	6,04 Euroa kilolta
Mungpavun idut	1kg a 6,13e	6,13 Euroa kilolta
kurkku	4,5kg a 7,11e	1,58 Euroa kilolta
Sitruuna	1kg a 1,69e	1,69 Euroa kilolta

Käytetyt raaka-aineet

Bataatti	5 kg	30,175 Euroa
Mung idut	1 kg	6,13 Euroa
kurkku	0,64 kg	1,01 Euroa
Sitruuna	0,02 kg	0,03 Euroa

Yhteensä: 6,66 kg 37,35 Euroa 5,61 Euroa kilolta

Punajuuri salaatti

Pekaanipähkinä	1kg a 27,00e	27 Euroa kilolta
Punajuuri (ke ylijäämä)	1kg a 4,43e	4,43 Euroa kilolta
Rosmariini	0,05 kg a 1,34e	1,34 Euroa per 50 grammaa
Vuohenjuusto	1kg a 12,73e	12,73 Euroa kilota

Käytetyt raaka-aineet

Pekaanipähkinä	0,1 kg	Euroa
Punajuuri (ke ylijäämä)	3,50 kg	15,48 Euroa
Rosmariini	0,02 kg	0,54 Euroa
Vuohenjuusto	1 kg	12,73 Euroa

Yhteensä: 4,61 kg 28,75 Euroa 6,236 Euroa kilolta

Nuudeli lihasalaatti

Nuudeli	1kg a 3,77e	3,77 Euroa kilolta
Flank steak	2,8kg a 10,89e	3,89 Euroa kilolta
Pinaatti	0,5kg a 3,8e	7,6 Euroa kilolta
kirsikkatomaatti	2kg a 9,03e	4,52 Euroa kilolta

Käytetyt raaka-aineet

Nuudeli	5,6 kg	21,11 Euroa
Flank steak	1,22 kg	4,74 Euroa
Pinaatti	0,37 kg	2,81 Euroa
kirsikkatomaatti	0,61 kg	2,73 Euroa

Yhteensä: 7,795 kg 31,40 Euroa 4,03 Euroa kilolta

Hävikki

Valmistushävikki:

Lohi (huonot osat)	1,485 Kg	21,21 Euroa
--------------------	----------	-------------

Lohi (nahka)	0,25 kg	3,57 Euroa
Paprika (keltainen)	1,15 kg	6,87 Euroa
Parsakaali	1,1 kg	3,39 Euroa
Kesäkurpitsa	0,65 kg	1,98 Euroa
Retiisi	0,12 kg	0,24 Euroa
Rosmariini	0,015 kg	0,405 Euroa
Kukkakaali	2,16 kg	4,47 Euroa
Yhteensä:	6,93 kg	42,13 Euroa
Ruokahävikki:		
Couscous - salaatti (ke ylijäämä)	2,40 kg	21,73 Euroa
Vinegrette	1,34 L	4,45 Euroa
Bataattisalaatti	2,06 kg	11,52 Euroa
Nuudelisalaatti	2,65 kg	10,67 Euroa
Punajuurisalaatti	1,27 kg	7,89 Euroa
Timjami ja perunoita	0,25 kg	0,38 Euroa
Vasikan niskaa punaviinikastikkeessa	0,91 kg	6,31 Euroa
Lohi ja tilli - hollandaisekastike	0,20 kg	2,60 Euroa
Kukkakaalikeitto	2,86 Kg	5,26 Euroa
Tuorejuusto	0,15 kg	1,24 Euroa
Margariini	0,25 kg	0,58 Euroa
Voi	0,10 kg	0,78 Euroa
paprika (keltainen)	1,39 kg	8 Euroa
Yhteensä	15,80 kg	81,69 Euroa
Valmistus + ruokahävikki	22,73 Kg	123,81 Euroa

Huomioitavaa

Perjantaille käytettäväksi jäi:

Marinoidut kasvikset	1,53 kg
persikkarahkaa	6,59 kg

Misaamiseen käytettiin työtunteja a 18e/tt:

6 tuntia + 4 tuntia seuraavan päivän misoja = 10 tt

Torstaina perjantaille esivalmistetut tuotteet

Tofu	4 kg
Naudan kuutio	20 kg
Sipuli	2,5 kg
Porkkana	3 kg
Punaviini (continello)	1 L
Suola	0,03 kg

Pippuri	0,03 kg
Kukkakaali (valm häv. vähennetty)	3,98 kg
Herkkusieni	2 kg
Paprika (keltainen, valm häv. Vähennetty)	2,34 kg
Retiisi (valm häv. Vähennetty)	0,88 kg
Kesäkurpitsa (valm.häv vähennetty)	1,08 kg

Torstai 30.3.

	Kiloa	kilo%	Euroa	Euro%
Valmistettu ruoka yhteensä:	146,75	100	878,66	100,00
Valmistushävikki	6,93	4,72	42,13	4,79
Ruokahävikki	15,80	10,77	81,69	9,30
Valmistus ja ruokahävikki	22,73	15,49	123,81	14,09
Asiakkaita	156	hlö		
Syöty ruoka per asiakas	0,84	kg		
Ruokahävikki per asiakas	0,10	kg		

Torstaina valmistettiin ruokaa 146,75 kiloa 878,66 euron edestä. Päivän aikana syntyi yhteensä 22,73 kiloa hävikkiä joka on 15,49% valmistetun ruuan määrästä ja euromääräisesti 14,09% valmistetun ruuan euro-määräisestä arvosta.

Perjantai 31.3.

Kalaseljanka (keitto)

Lohikuutio	1kg a 16,08e	16,08	Euroa kilolta
Seitikuutio	1kg a 6,44e	6,44	Euroa kilolta
Juuressuikale (pakaste, valm. Leikattu)	1kg a 1,43e	1,43	Euroa kilolta
Tomaattisose	1kg a 2,12e	2,12	Euroa kilolta
Tomaattimurska	1kg a 1,53e	1,53	Euroa kilolta
Kypsä palaperuna	12,5kg a 18,83e	1,51	Euroa kilolta
Valkosipulimurska	0,6kg a 4,34e	7,23	Euroa kilolta
Piparjuuri	1kg a 17,85e	17,85	Euroa kilolta
Suolakurkku	4,5kg a 9,04e	2,01	Euroa kilolta
Vesi	0	0	Euroa Litralta
Smetana	1,7 kg a 11,44e	6,73	Euroa kilolta
Sipuli	5kg a 9,56	1,91	Euroa kilolta

Käytetyt raaka - aineet

Lohikuutio	3 kg	48,24	Euroa
Seitikuutio	1 kg	6,44	Euroa
Juuressuikale (pakaste, valm. Leikattu)	1 kg	1,43	Euroa

Tomaattisose	0,4 kg	0,85 Euroa	
Tomaattimurska	2 kg	3,06 Euroa	
Kypsä palaperuna	3 kg	4,52 Euroa	
Valkosipulimurska	0,02 kg	0,14 Euroa	
Piparjuuri	0,02 kg	0,36 Euroa	
Suolakurkku	0,5 kg	1,00 Euroa	
Vesi	5 L	0 Euroa	
Smetana	0,5 kg	3,36 Euroa	
Sipuli	0,5 kg	0,96 Euroa	
Yhteensä:	16,94 L	70,36 Euroa	4,15 Euroa litralta

Burgundinpata

Naudan kuutio (torstaina esivalmistettu)	1kg a 8,125e	8,13 Euroa kilolta	
Hillosipuli	1kg a 2,01e	2,01 Euroa kilolta	
Porkkana (torstaina esivalmistettu)	5kg a 5,40e	1,08 Euroa kilolta	
Herkkusieni (torstaina esivalmistettu)	2kg a 7,67e	3,84 Euroa kilolta	
Maizena	1kg a 8,00e	8 Euroa kilolta	
Punaviini (Cantinello)	10 L a 24,12e	2,41 Euroa litralta	
Vesi	0	0 Euroa litralta	

Käytetyt raaka-aineet

Naudan kuutio	20 kg	162,50 Euroa kilolta	
Hillosipuli	1,5 kg	3,02 Euroa kilolta	
Porkkana (torstai)	3 kg	3,24 Euroa kilolta	
Herkkusieni	2 kg	7,67 Euroa kilolta	
Maizena	0,3 kg	2,4 Euroa kilolta	
Punaviini (Continello)	3 L	7,24 Euroa litralta	
Vesi	4 L	0 Euroa litralta	

Yhteensä:	33,8 Kg	186,06 Euroa	5,50 Euroa kilolta
------------------	----------------	---------------------	---------------------------

Lehtikaali - kasvispaistos

Vihannessuikalesekoitus	1kg a 1,43e	1,43 Euroa kilolta	
Tofu (torstaina esivalmistettu)	5kg a 16,15e	3,23 Euroa kilolta	
Lehtikaali	1,6kg a 6,57e	4,11 Euroa kilolta	
Soija	1L a 4,21e	4,21 Euroa litralta	
Korianteri	0,1kg a 1,87e	18,7 Euroa kilolta	
Go Tan Sambal Oelek	0,23kg a 1,77	1,77 Euroa per 230 gr	

Käytetyt raaka-aineet

Vihannessuikalesekoitus	6 kg	8,58 Euroa kilolta	
Tofu (torstaina esivalmistettu)	5 kg	16,15 Euroa kilolta	

Lehtikaali (valmiiksi leikatu)	2 kg	8,21 Euroa kilolta	
Soija	0,5 L	2,11 Euroa litralta	
Korianteri	0,1 kg	1,87 Euroa kilolta	
Go Tan Sambal Oelek	0,1 kg	0,75 Euroa kilolta	
Yhteensä:	13,7 kg	37,67 Euroa	2,75 Euroa kilolta

Keitetyt perunat

Annosperunat (veitsikuorittu) 10kg a 8,16e 0,816 Euroa kilolta

Käyteyt raaka - aineet

Annosperunat (veitsikuorittu) 20 kg 16,32 Euroa

Yhteensä: 20 kg 16,32 Euroa 0,82 Euroa kilolta

Salaatit

Jäävuorisalaatti 4 kg 13,96 Euroa

Italian salaatti 0,75 kg 6,68 Euroa

Kahvi (kts. Virhermarginaali lopussa)
(1kg a 10,02e) 1,04 kg 10,42 euroa

Yhteensä: 5,79 kg 31,0608 Euroa

Mango - vinegrettekastike

Mangosose 12 L a 32,72e 2,73 Euroa litralta

Omenaviinietikka 1L a 4,99e 4,99 Euroa litralta

öljy 10 L a 11,40e 1,13 Euroa litralta

Suola 1kg a 0,57e 0,57 Euroa kilolta

Pippuri 1kg a 16,56e 16,56 Euroa kilolta

Sokeri 1kg a 0,87e 0,87 Euroa kilolta

Käytetyt raaka-aineet

Mango sose 0,725 kg 1,98 Euroa

Omenaviinietikka 0,2 L 1,00 Euroa

Öljy 3 L 3,39 Euroa

Suola 0,02 kg 0,01 Euroa

Pippuri 0,01 kg 0,17 Euroa

Sokeri 0,1 kg 0,09 Euroa

Yhteensä: 4,055 L 6,63 Euroa 1,63 Euroa litralta

Paahdetut kasvikset

Bataatti	2k a 12,07e	6,04	Euroa kilolta
Paprika (keltainen, torstaina esivalmistettu)	5kg a 20,86e	5,97	Euroa kilolta
Kesäkurpitsa (torstaina esivalmistettu)	5kg a 9,66e	1,93	Euroa kilolta
Siemensekoitus	1kg a 6,24e	6,24	Euroa kilolta
Suola	1kg a 0,57e	0,57	Euroa kilolta
Pippuri	1kg a 16,56e	16,56	Euroa kilolta

Käytetyt raaka-aineet

Bataatti	4 kg	24,14	Euroa
Paprika (keltainen, torstaina esivalmistettu)	2,34 kg	13,97	Euroa
Kesäkurpitsa (torstaina esivalmistettu)	1,08 kg	2,08	Euroa
Siemensekoitus	0,1 kg	0,62	Euroa
suola	0,01 kg	0,01	Euroa
pippuri	0,01 kg	0,17	Euroa

Yhteensä: 7,535 kg 40,99 Euroa 5,44 Euroa kilolta

Tomaatti - mozzarella salaatti

Tomaatti	1kg a 2,81e	2,81	Euroa kilolta
Basilica	1kg a 28,90e	28,9	Euroa kilolta
Mozzarellajuusto	2,5kg a 17,46e	6,98	Euroa kilolta
Pippuri	1kg a 16,56e	16,56	Euroa kilolta
Suola	1kg a 0,57e	0,57	Euroa kilolta
öljy	10 L a 11,40e	1,13	Euroa litralta

Käytetyt raaka-aineet

Tomaatti	6,00 kg	16,85	Euroa
Basilica	0,07 kg	2,02	Euroa
Mozzarella	7 kg	48,89	Euroa
Pippuri	0,01 kg	0,17	Euroa
suola	0,01 kg	0,01	Euroa
öljy	0,3 L	0,34	Euroa

Yhteensä: 13,39 kg 68,27 Euroa 5,10 Euroa kilolta

Pastasalaatti

Pasta	1kg a 2,06e	2,06	Euroa kilolta
artisokka	1kg a 9,50e	9,5	Euroa kilolta
Retiisi	1kg a 2,25e	2,25	Euroa kilolta
Aurinkokuivattu tomaatti	0,6kg a 9,50e	15,83	Euroa kilolta
Lehtipersilja	0,25kg a 2,37e	9,48	Euroa kilolta
Korianteri	0,1 kg a 1,87e	18,7	Euroa kilolta

öljy	10 L a 11,40e	1,13	Euroa litralta	
Pinaatti	0,5kg a 3,8e	7,6	Euroa kilolta	
Käytetyt raaka-aineet				
Pasta	4 kg	8,24	Euroa	
artisokka	2 kg	19,00	Euroa	
Retiisi	0,88 kg	1,98	Euroa	
Aurinkokuivattu tomaatti	0,6 kg	9,50	Euroa	
Lehtipersilja	1 kg	9,48	Euroa	
Korianteri	0,1 kg	1,87	Euroa	
öljy	0,3 L	0,34	Euroa	
Pinaatti	0,06 kg	0,46	Euroa	
Yhteensä:	8,94 Kg	50,863	Euroa	5,69 Euroa kilolta

Kukkakaali - linssisalaatti

Kukkakaali (torstaina esivalmistettu)	8kg a16,55e	2,07	Euroa kilolta	
kurkku	4,5kg a 7,11e	1,58	Euroa kilolta	
Linssit (vihreä)	1kg a 3,19e	3,19	Euroa kilolta	
Linssit (punainen)	1kg a 3,6e	3,6	Euroa kilolta	
Sitruuna	1kg a 1,69e	1,69	Euroa kilolta	
Käytetyt raaka-aineet				
Kukkakaali (torstaina esivalmistettu)	3,98 kg	8,23	Euroa	
kurkku	2,22 kg	3,51	Euroa	
Linssit (vihreä)	0,5 kg	1,60	Euroa	
Linssit (punainen)	0,4 kg	1,44	Euroa	
Sitruuna	0,2 kg	0,34	Euroa	
Yhteensä:	7,3 kg	15,11	Euroa	2,07 Euroa kilolta

Hävikki

Valmistushävikki:

Tomaatti	0,05 kg	0,14	Euroa	
Basilika	0,03 kg	0,87	Euroa	
Yhteensä:	0,08 Kg	1,01	Euroa	

Ruokahävikki:

Mozzarella (juusto)	1,17 kg	8,17	Euroa	
Mozzarella salaatti	1,07 kg	5,46	Euroa	
Salaatti	1,75 kg	6,11	Euroa	

Thousand island kastike	0,58 kg	1,59 Euroa
keitetyt perunat	4,32 kg	3,53 Euroa
Lehtikaali - kasvispaistos	2,37 kg	6,50 Euroa
Kalaseljanka	1,55 L	6,44 Euroa
Burgundinpata	2,28 kg	12,55 Euroa
Pastasalaatti	0,15 kg	0,85 Euroa
Yhteensä:	15,23 kg	51,19 Euroa
Valmistus + ruokahävikki	15,31 kg	52,20 Euroa

Huomioitavaa

Perunaa jäi säästöön 4,01 kg

Lauantaina ei ole lounasta, joten perjantaina lauantaille ei ole esivalmistettu tuotteita.

Misaamiseen käytettiin 4 tuntia 45 min a 18e/työtunti. Tästä 1 tunti oli seuraavan päivän misoja

Perjantai 31.3.

	Kiloa	kilo%	Euroa	Euro%
Valmistettu ruoka yhteensä:	131,45	100	523,33	100,00
Valmistushävikki	0,08	0,06	1,01	0,19
Ruokahävikki	15,23	11,59	51,19	9,78
Valmistus ja ruokahävikki	15,31	11,65	52,20	9,97
Asiakkaita	179	hlö		
Syöty ruoka per asiakas	0,65	kg		
Ruokahävikki per asiakas	0,09	kg		

Perjantaina ruokaa valmistettiin 131,45 kiloa 523,33 euron edestä. Hävikkiä syntyi yhteensä 15,31 kiloa joka on 11,65% valmistetun ruuan määrästä ja euromääräisesti 9,97% valmistetun ruuan euromääräisestä arvosta.

Yhteenveto Ma 27.3. – Pe 31.3.

	Kiloa	kilo%	Euroa	Euro%
Valmistettu ruoka yhteensä:	667,71	100	3088,66	100,00
Valmistushävikki	23,13	3,46	91,37	2,96
Ruokahävikki	96,09	14,39	401,80	13,01
Valmistus ja ruokahävikki	119,22	17,86	493,17	15,97
Asiakkaita	817	hlö		
Syöty ruoka per asiakas	0,70	kg		
Ruokahävikki per asiakas	0,12	kg		

Seurantaviikon aikana ruokaa valmistettiin 667,71 kiloa 3088,66 euron edestä. Hävikkiä seurantaviikolla syntyi yhteensä 119,22 kiloa, joka on on 17,86 % valmistetun ruuan määrästä, ja euromääräisesti 15,97 % valmistetun ruuan euromääräisestä arvosta.

Muita huomioita:

Syöty ruoka per asiakas on keskiarvo, joka saatiin jakamalla syödyn ruuan määrä lounaan asiakkaila.

Ruokahävikki per asiakas on keskiarvo käyttämättä jääneestä, ja poisheitetystä ruuasta jaettuna lounaan asiakkaiden määrällä.

Alussa mainitun mukaisesti hinnat ovat arvonlisäverottomia.

Aikaisemmin mainitun mukaisesti laskelma ei ota huomioon ennen seurantaa valmistetun vinegretten raaka-ainekustannuksia. Vinegrette on mukana laskelmissa, jotta syntyneelle hävikille saatiin litrahinta.

Ma,ti ja ke erottelussa on paistetut kasvikset. Viikon ruokalistassa ei ollut tuotetta erikseen, vaan paistetut kasvikset käytettiin esimerkiksi maanantaina ohraton, kirjolohipihvien ja broilerin lisukkeina. Aina kun käyttöön otettiin esimerkiksi uusi pakki broileria, lisättiin paistettujen kasvisten pakista kauhallinen pari broilerin lisukkeeksi

Maanantain osalta seurannan lähestyminen oli vielä kaikkein epäsystemaattisinta, Ti - Pe ovat yksityiskohdiltaan kattavampia. Keittiön yhteistyökumppanit vaikuttivat myös jonkin verran saadun datan tarkkuuteen.

Virhemarginaali:

Laskelma ei ota huomioon maanantaina 27.03 sienisalaatissa käytettyä 0,73kg omenoita, ja syntynyttä 0,17kg hävikkiä, sekä salaattiin käytettyä 0,79kg chilimajoa. Kyseisten tuotteiden kilohintoja ei ollut toimitettu ajoissa tämän laskelman deadlinea varten. Näin ollen suoritin laskelmat loppuun ilman kyseisiä raaka-aineita.

Laskelman tekijä oli unohtanut täysin seurata kahvin kulutusta. Arviolta noin 80 % asiakkaista juo kahvin lounaalla. Koko viikon ajalta asiakkaita oli 817 henkilöä. Yhteen kahvikuppiin menee noin 8 grammaa kahvia. Näin ollen saamme laskutoimituksen. $0,008 \times 654$. Toisin sanoen 5,232 kg kahvia. Jakamalla tämän viidelle seurantapäivälle saamme 1,04 kg Kahvin kulutuksen päivälle. Kahvin kilohinta on 10,02e a kg. Muista seuratuista tuotteista poiketen kahvin kulutus jaetaan keskiarvona jokaiselle seurantapäivälle.

Laskelma ei ota huomioon leipäpöydän leipähävikkiä. Tämä johtui leipäkierron kontrolloinnin vaikeudesta. Aamupalalta jäi paljon leipää yleensä lounaalle, ja tämä vaatisi huomattavasti ylimääräistä kirjanpitoa erotelle-Ssani, mikä on lounaan, ja mikä aamupalan raaka-ainekustannusta. Tämän lisäksi useana päivänä leivät oli heitetty joko roskeen tai "heppalaatikkoon" ilman, että leivät olisivat käyneet sitä ennen minun laskentani kautta.

Laskelma ei ota huomioon perjantaina valmistettua banaanikakkua jonka pohja "oli valmistettu pari kuukautta sitten valmiiksi pakkaseen".

Liite 16. Raaka-ainekustannus per asiakas

Raaka-ainekustannus asiakasta kohden.
Raaka-ainekustannuksessa on laskettu
yhteen raaka-aine ja valmistushävikki.

	Raaka-aine (euroa)	asiakkaat (kpl)	per asiakas
Ma	382,62	142	2,69
Ti	785,40	235	3,34
Ke	566,87	105	5,40
To	920,79	156	5,90
Pe	524,34	179	2,93

