

Nina Hyvönen & Nelli Levo

## **Lounastoiminnan aloitus ja kehittäminen**

Case: Konditoria Lehtonen

Opinnäytetyö

Syksy 2017

SeAMK Ruoka

Restonomi (AMK), Ravitsemispalvelut



SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU  
SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU

## Opinnäytetyön tiivistelmä

Koulutusyksikkö: SeAMK Ruoka

Tutkinto-ohjelma: Restonomi (AMK), Ravitsemispalvelut

Tekijä: Nina Hyvönen & Nelli Levo

Työn nimi: Lounastoiminnan aloitus ja kehittäminen, Case: Konditoria Lehtonen

Ohjaaja: Ilkka Latomäki

Vuosi:2017

Sivumäärä: 36

Liitteiden lukumäärä: 20

---

Työn tavoitteena oli kehittää kolmen viikon kiertävä lounaslista Konditoria Lehtoselle. Konditoria Lehtonen on leipomo-kahvila Nokialla Pirkanmaalla, jonka päätuotteita ovat esimerkiksi leivät, pullat ja täytekakut. Toimeksiantajalla ei ole ollut aikaisempaa lounastoimintaa. Työn tarve sai alkunsa toimeksiantajan toiveesta asiakkaiden antaman palautteen perusteella.

Työ oli kehitystyö, jossa kehitettiin 15 lounasruokareseptiä alusta alkaen. Lounasannokset suunniteltiin huomioiden toimeksiantajan liikeidea, asiakaskunta ja resurssit. Annoksista muodostui toimipaikkaan hyvin soveltuva kokonaisuus, jolla lounastoiminta saadaan aloitettua. Annoksissa otettiin huomioon raaka-aine- ja henkilökustannukset. Tässä työssä on määritettyä mahdollinen myyntihinta ja -kate. Ruokaohjeet ovat vakioituja ja suunniteltu siten, että ne ovat toteutettavissa toimeksiantajan jo olemassa olevissa tiloissa.

Tämän opinnäytetyön myötä toimeksiantaja saa suunnitelman lounastoiminnan aloittamiseksi. Suunnitelman avulla toimeksiantajalla on resurssit vastata paremmin asiakkaidensa kysyntään.

Avainsanat: ruokalistat, lounaat, kehittäminen, kahvilat

SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

## **Thesis abstract**

Faculty: SeAMK School of food and agriculture

Degree programme: Bachelor of hospitality management

Author/s: Nina Hyvönen & Nelli Levo

Title of thesis: Planning and developing dinner services, Case: Konditoria Lehtonen

Supervisor: Ilkka Latomäki

Year:2017

Number of pages:36

Number of appendices:20

---

The objective of this thesis was to develop a three week circulating lunch menu for the client, bakery-café Konditoria Lehtonen. Konditoria Lehtonen is located in Nokia, Finland, and the bakery-cafeteria produces mainly different types of breads, buns, pastries and cakes. Konditoria Lehtonen hasn't been serving lunch previously. The assignment and request to develop the lunch menu originated from the client's customer feedback.

The assignment was to develop 15 all new lunch recipes for the clients planned lunch service. The recipes were designed taking into account the client's business idea, clientele and preferences. The completed three-week lunch menu forms a well-functioning base for a lunch menu that enables the client to go ahead and initiate lunch services. The raw material costs, as well as personnel costs, have been accounted for in the calculations of individual recipes. The potential selling prices and profit margins have also been determined as a part of this assignment. All the food recipes are standardized and designed so that they are suitable to be prepared with the existing equipment and environment of the client.

In this thesis the client gets a complete and thorough plan in which they may begin their lunch services with. With this plan, the client has better resources and readiness to respond to their clientele's demands.

Keywords: menus, lunches, development, cafés

## SISÄLTÖ

Opinnäytetyön tiivistelmä.....	2
Thesis abstract.....	3
SISÄLTÖ.....	4
Kuva- ja taulukkoluetelo .....	5
1 JOHDANTO .....	6
2 OPINNÄYTETYÖN TAVOITTEET.....	7
2.1 Työn tavoitteet ja rajaus .....	7
2.2 Toimeksiantaja Konditoria Lehtonen .....	7
3 TUOTEKEHITYS .....	9
3.1 Ruokalistasuunnittelu .....	9
3.2 Lounas .....	10
3.3 Erilaiset ruokalistat .....	10
3.4 Innovaatioprosessi .....	11
3.5 Tuotekehitys ravintolassa.....	13
3.6 Tuotetestaus .....	14
3.7 Kannattavuus ja hinnoittelu .....	15
4 RUOKAOHJEEN VAKIOINTI .....	17
5 TUOTEKEHITYS KONDITORIA LEHTOSELLA.....	19
5.1 Työn lähtökohdat.....	19
5.2 Ruokalistan kehittäminen ja testaus.....	19
5.2.1 Ruokalistasuunnittelun vaiheet .....	19
5.2.2 Ruokaohjeiden testaus.....	22
5.2.3 Ruokaohjeiden maistatus ja viimeistely.....	24
5.3 Tuotokset .....	25
6 POHDINTA .....	32
LÄHTEET .....	34
LIITTEET .....	36

## Kuva- ja taulukkoluetelo

Kuva 1. Viiden viikon raaka-ainelista .....	11
Kuva 2. Innovaatiosuppilon yleinen malli ja ”suomalainen” malli .....	13
Kuva 3. Tuotekehitysprosessin kulku .....	14

Taulukko 1. Lounasannosten kustannukset ja katteet . **Virhe. Kirjanmerkkiä ei ole määritetty.**

# 1 JOHDANTO

Tuotekehitys on tärkeä osa ravintolan toimintaa. Tuotekehitystä tehdään esimerkiksi, kun kehitetään uusia tai muokataan nykyisiä ruoka-annoksia. Tuotekehityksen tarkoituksena on parantaa tai luoda myytäviä tuotteita, jotka huomioivat ravintolan liikeidean ja asiakkaiden mieltymykset. Toimiva ruokalista on yksi ravintolan tärkeimmistä ominaisuuksista. Sen suunnittelussa on hyvä olla huolellinen, sillä se vaikuttaa asiakasmäärään ja liiketoiminnan kannattavuuteen.

Tässä opinnäytetyössä käsitellään ruokalistasuunnittelua ja lounastoiminnan aloittamista leipomo-konditoria-kahvilaan Nokialla, Pirkanmaalla. Kehitystyön toimeksiantajalla ei entuudestaan ole valikoimissaan lounasruokia. Kahvilassa myydään vain leipomotuotteita. Toimeksiantaja on halukas kehittämään palveluitaan lisäämällä valikoimaansa lounasannoksia. Ruokalistasuunnittelussa tärkeää on huomioida toimipaikan liikeidea ja asiakaskunta. Tässä työssä asia on otettu huomioon pitämällä ruoka-annokset yksinkertaisina ja raaka-aineet perinteisinä. Kannattavuuden takaamiseksi ruokaohjeet on pyritty suunnittelemaan niin, että nykyinen henkilökunta pystyy valmistamaan ruoat helposti, lisäämättä suurta työpanosta. Lisäksi annosten hinnat on pyritty pitämään maltillisina, jolloin toimeksiantaja pystyy kilpailemaan paikallisessa lounastarjonnassa. Ruokalistana käytetään kiertävää ruokalistaa, joka koostuu keitto- ja salaattiannoksista. Ruokalistan kierron pituus on kolme viikkoa.

Opinnäytetyössä luodaan yhteensä 15 vakioitua ruokaohjetta toimeksiantajan käyttöön. Vakioitu ruokaohje on yleisin ruokaohjemuoto, sillä se on suunniteltu niin, että sen avulla on helppo valmistaa tasalaatuisia tuotteita. Vakioidusta ruokaohjeesta ilmenevät tarvittavat raaka-aineet ja niiden käyttömäärät. Lisäksi ohjeisiin merkitään raaka-aineiden hinnat ja annoskuva. Tässä työssä ruokaohjeet on suunniteltu kymmenelle hengelle, jotta toimeksiantajan on helppo muokata annosmääriä. Ruokaohjeiden suunnittelussa on myös huomioitu toimeksiantajalla jo käytössä olevat raaka-aineiden hankintatavat ja käytettävissä olevat keittölaitteet. Lisäksi työssä laskeaan ruoka-annosten kustannukset huomioiden raaka-aine- ja henkilöstökulut sekä määritetään myyntihinta. Opinnäytetyössä kehitettyjä ruokaohjeita voidaan hyödyntää Konditoria Lehtosella lounastoiminnan aloittamisessa.

## **2 OPINNÄYTETYÖN TAVOITTEET**

### **2.1 Työn tavoitteet ja rajaus**

Opinnäytetyön tavoitteena oli luoda toimeksiantajalle kolmen viikon kiertävä lounasruokalista. Ruokalista koostuu erilaisista salaateista ja keitoista. Salaatit tarjoillaan valmiina annoksina, jotka voi ottaa myös mukaan tai syödä paikan päällä. Keitot tarjoillaan lämpimästä keittopadasta mukaan tai paikan päällä syötäväksi. Tavoitteena oli luoda vaihtelevia ja mielenkiintoisia salaatteja ja keittoja, jotka miellyttävät asiakaskuntaa. Ruoista tehtiin vakioidut reseptit henkilökunnan käyttöön. Vakioidut reseptit toimivat myös annoskortteina, joihin liitettiin kuva valmiin annoksen esillepanosta. Annoksien valmistuksesta aiheutuneet kustannukset laskettiin ja määriteltiin lopullinen myyntihinta.

Kustannusten laskemisessa otettiin huomioon raaka-aine- ja materiaalikustannukset ja valmistukseen käytetty aika. Siinä ei otettu huomioon esimerkiksi sähkön ja veden kulutusta. Hinnat laskettiin ilman arvonlisäveroa.

### **2.2 Toimeksiantaja Konditoria Lehtonen**

Toimeksiantajana opinnäytetyölle toimii Konditoria Lehtonen Nokialta. Konditoria Lehtosella on leipomo ja konditoria, joissa valmistetaan kaikki myytävät tuotteet alusta saakka käsityönä. Leipomo-konditorian yhteydessä on kahvila, jossa tuotteita myydään kotiin vietäväksi tai paikan päällä nautittavaksi. Yrittäjä Suonperän (2017) mukaan kahvilassa asioi arviolta keskimäärin 200 asiakasta päivässä. Asiakaspaikkoja kahvilassa on noin 30. Työntekijöitä leipomolla on noin 10. Leipuri Lehtosen (2017) mukaan leipomo on sijainnut muutamassa eri paikassa Nokialla vuosien varrella. Konditoria Lehtonen perustettiin jo 1950-luvun alussa. Nykyisellä paikallaan leipomo on ollut vuodesta 1987. Vuonna 1992 leipomo muuttui tiloiltaan sellaiseksi, kuin se nyt tänä päivänäkin on.

Leipomon makeita tuotteita ovat esimerkiksi erilaiset täytekakut, pullat, viinerit, leivokset, munkit ja pitkot. Suolaisia tuotteita on myös paljon erilaisia, esimerkiksi voi-leipäkakut, piirakat, pasteijat, pitsat, lihapiirakat, leivät ja sämpylät. Suonperän (2017) mukaan leipomon myydyimmät tuotteet ovat kermamunkki, lihapasteija ja arinakauraleipä. Leipomon erikoisuus on myös erilaisten fantasiakakkujen valmistaminen tilauksesta asiakkaan toiveiden mukaan. Kahvilan tiloja vuokrataan myös erilaisiin tilaisuuksiin.

Kahvilalla on vakiintunutta asiakaskuntaa. Kahvilassa käyvät esimerkiksi lähialueella työskentelevät ihmiset, kuten esimerkiksi sairaanhoitajat, rakennusmiehet, VR:n työntekijät, huoltomiehet, taksi- ja bussikuskit, parturit ja poliisit. Asiakkaita ovat myös monet nokialaiset yritykset, kuten esimerkiksi pankit, Nokian kaupungin eri laitokset ja kioskit. Tilauksia tullaan tekemään myös lähikunnista saakka, kuten Tampereelta. Erityisesti erikoiskakut, kuten lasten teemakakut, valmistujais-, ristiäis- ja hääkakut vetävät asiakkaita kauempaakin saakka.



## 3 TUOTEKEHITYS

### 3.1 Ruokalistasuunnittelu

Ruokalista luo pohjan ravintolan toiminnalle ollen tärkeimpiä ruokapalveluiden toimintoja, joten sen on oltava toimiva kokonaisuus. Se luodaan huomioiden monta asiaa, kuten liikeidea ja ravintolan toiminta-ajatus. Ruokalistoja on olemassa erilaisia, esimerkiksi kiertävä ruokalista, lounaslista tai à la carte -lista. (Ruokalistasuunnittelu 2006.) Ruokalistan täytyy ilmentää, millaisesta ravintolasta ja ruoasta on kyse. Ruokalista on ravintolan käyntikortti eli sen perusteella asiakkaat päättävät, tulevatko he ravintolaan vai eivät. Tuottavan liiketoiminnan tavoittelun tulee olla yksi ruokalistan suunnittelun lähtökohdista. (Lehtovaara & Hämäläinen 2007, 19.)

Ruokalistan suunnitteluun vaikuttavia tekijöitä ovat muun muassa asiakaskunta sekä tarvittavan listan laajuus. Suunnittelua aloittaessa on hyvä kartoittaa asiakaskunnan toiveita sekä sitä, kuinka laaja ruokalista on kyseessä. Voidaan esimerkiksi suunnitella pelkät pääruoat lounaalle tai koko päivän ateriat. Jo suunnittelun aluksi on myös hyvä huomioida ravintolan koko ja laitteisto, mikäli ruokalista suunnitellaan valmiiseen ravintolaan. (Mauno & Lipre 2008, 17–18; Taskinen 2007, 24–25.) Ruokalistaa suunniteltaessa kannattaa huomioida myös kilpailevien yritysten tarjonta: kuinka paljon heillä on ruokavaihtoehtoja ja minkä hintaisia annokset ovat? (Boulud 2011, 114.)

Lisäksi ruokalistasuunnittelussa on otettava huomioon myös ruoan aistinvaraiset ominaisuudet, kuten maku, tuoksu, ulkonäkö, värit, rakenne, lämpötila ja esillepano. Ruoan maku on yleensä tärkein ominaisuus. Ruoan tuoksulla, ulkonäöllä ja väreillä pyritään tekemään ruoasta houkuttelevaa ja miellyttävää syödä. Yrityksen liikeidea määrittää, mitä asioita ruokalistasuunnittelussa halutaan painottaa, kuten esimerkiksi ravitsemuksellista sisältöä, budjetin noudattamista, ajankohtaisia trendejä vai jotain muuta. (Suominen 2000, 15–16.)

Liikeidealla määritellään ravintolan asiakkaat ja heille tarjottavien tuotteiden ja palveluiden laatu ja määrä. Tämän toteuttamisessa päävastuu on omistajalla, mutta myös henkilökunnalla on osansa asetettuihin rajoihin pääsemisessä. On tärkeää

mieltä ruokalistaa suunniteltaessa, onko liikeidean mukaista tai jopa kannattavaa käyttää puolivalmisteita. Puolivalmisteet ovat nykyään suosiossa ammattikeittiöissä helppouden vuoksi. (Lampi, Laurila & Pekkala 2009, 9, 37.) Suunnittelemissamme ruokaohjeissa hyödynnetään jonkin verran puolivalmisteita, sillä ne nopeuttavat ruoan valmistusta ja sopivat yrityksen liike-ideaan.

Ruokalistasuunnittelulla pyritään luomaan toimiva ruokaohje eli resepti. Siinä raaka-aineet tulee luetella loogisessa järjestyksessä eli työvaiheiden mukaan. Ruokaohjeesta tulee käydä ilmi myös valmistukseen käytetty aika. Tällöin keittiön työ on helppo organisoida ja raaka-aineiden hankinnan lisäksi pystytään tehokkaammin hallitsemaan syntyviä kustannuksia. (Kaikkonen ym. 2016, 95–97.)

### **3.2 Lounas**

Lounas kuuluu päivän vakioaterioihin eli aterioihin, jotka on yleensä rinnastettu tiettyyn tarjoilu aikaan. Lounaan tunnusomainen piirre on tarjoiluajan määrittäminen keskipäivän ympärille. Se sisältää yleensä pääruoan lisäkesalaatin kera sekä jälkiruoaksi kahvin. Tyyliltään lounas on yleisesti ottaen pelkistetympi verrattaessa päivälliseen. (Lehtinen, Peltonen & Tauren 2011, 91–93.)

Ravintoloiden lounaslistoille ominaista on suunnittelu lyhyelle aikavälille. Tällöin ruokalistaa on helppo muokata lyhyellä aikavälillä esimerkiksi raaka-aineiden saatavuuden tai hinnan vaihteluiden mukaan. (Lampi, Laurila & Pekkala 2009, 23.)

### **3.3 Erilaiset ruokalistat**

Ruokalistoja on erilaisia riippuen siitä, mihin tarkoitukseen ne on suunniteltu. Suurkeittiön ruokalista suunnitellaan yhtä päivän aterialla, esimerkiksi lounasta varten tai vaihtoehtoisesti koskemaan kaikkia päivän aterioita. Yleisesti se on kiertävä runko-ruokalista, johon on helposti tehtävissä muutoksia raaka-aineiden saatavuuden mukaan. Kiertävällä ruokalistalla tarkoitetaan ruokalistaa, jossa on määritelty usean viikon ruoat, esimerkiksi neljän viikon ajaksi. Kun lista on menty läpi, alkaa se jälleen

alusta. Ravintolan ruokalista, à la carte -lista, puolestaan on voimassa tietyn ajanjakson, jonka jälkeen osa ruoista uudistetaan. Tämän tyyppisessä ruokalistassa on eroteltuna aterian koostavat annokset: alkuruoat, pääruoat ja jälkiruoat. (Lampi ym. 2009, 22–23.)

Kiertävän ruokalistan suunnittelussa tulee huomioida ruokien järjestys. Ruokalista tulee suunnitella mahdollisimman monipuoliseksi ja siten, etteivät saman pääraaka-aineen ruoat olisi peräkkäisinä päivinä tai vastaavasti samana viikonpäivänä. Kiertävän ruokalistan asettelu aloitetaan jakamalla ruoat pääraaka-aineittain ryhmiin, jonka jälkeen ne asetetaan taulukkoon kuvan 1 mukaisesti. Tämän avulla ruokalistasta saadaan mahdollisimman vaihteleva. (Haapakorpi 2015.)

Tässä työssä Haapakorven (2015) mallia on käytetty osittain. Ruokalistasuunnittelussa loimme ensin reseptit, jotka on pyritty jakamaan ryhmiin ja sijoittelemaan mallin mukaan ruokalistaan.



The image shows a slide titled "Viiden viikon raaka-ainelista" (Five-week raw material list). It features a table with 5 rows (VKO) and 8 columns (days of the week: Ma, Ti, Ke, To, Pe, La, Su). Each cell contains a raw material name in a different color, representing a rotation of ingredients over the five-week period.

VKO	Ma	Ti	Ke	To	Pe	La	Su
I	jauheliha	Broileri	Nauta	Kala	Kasvis	Sianliha makkara	jauheliha
II	Sianliha makkara	jauheliha	Broileri	Nauta	Kala	Kasvis	Sianliha makkara
III	Kasvis	Sianliha makkara	jauheliha	Broileri	Nauta	Kala	Kasvis
IV	Kala	Kasvis	Sianliha makkara	jauheliha	Broileri	Nauta	Kala
V	Nauta	Kala	Kasvis	Sianliha makkara	jauheliha	Broileri	Nauta

Kuva 1. Viiden viikon raaka-ainelista (Haapakorpi 2015).

### 3.4 Innovaatioprosessi

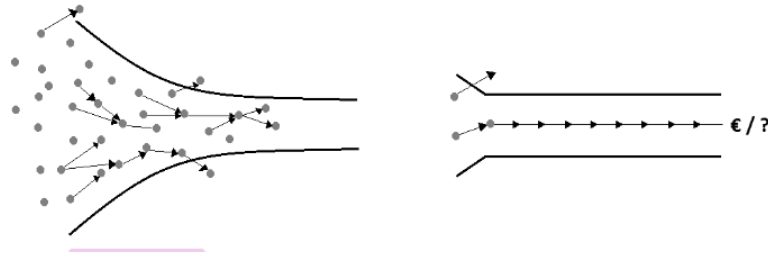
Innovaatio ja tuotekehitys liittyvät pitkälti toisiinsa. Innovaatio on tuotekehitysprosessin ydin eli se, mistä kaikki alkaa. Se on yleisesti ottaen uuden luomista tai vanhan tuotteen tai toimintamallin kehittämistä. Innovoinnilla pyritään yritystoiminnassa luomaan vanhoille tuotteille kehittyneempiä versioita tai uusi tuote. Tämä luo pohjan

liiketoiminnan kannattavuudelle, kun asiakkaat saadaan tekemään uusia hankintoja. Innovaatio voi olla kahdenlainen. Suljettu innovaatio on yrityksen sisällä tapahtuvaa innovointia ja kehitystä, kun taas avoimessa innovaatiossa hyödynnetään yrityksen ulkopuolista osaamista.

Innovaatiolla on useita edellytyksiä. Sitä varten pitää olla tietoa ja kiinnostusta alasta. Lisäksi prosessin kulku pitää olla hallussa, jotta innovaatio voi edetä. Innovaation synty vaatii myös innostusta uuden kehitykselle sekä edellyttää hyviä rahallisia resursseja.

Innovaatioprosessia on olemassa kahta erilaista. Prosessi-innovaatiossa luodaan tuote ja sille toimintamalli. Palvelu-innovaatiossa puolestaan pyritään muuttamaan yrityksen liiketoimintamalleja, esimerkiksi asiakasrajapinta-innovaatiossa luomalla itsepalvelumyymälöitä. Innovaatioprosessin tavoitteena on luoda nopeammin uusia ja laadukkaampia tuotteita tai kehittää vanhoja kilpailijoihin verraten, jolloin luodaan yritykselle kilpailukykyä. Prosessi etenee ideasta ja kehityksestä keksinnöksi, joka arvioidaan huomioiden kannattavuus ja kiinnostavuus asiakaskunnan näkökulmasta. Arvioinnin jälkeen tuote viedään markkinoille. (Jylhä & Viitala 2013.)

Kuvassa 2 esitetään innovaatiosuppilon toimintaperiaate. Ensimmäisessä, yleisesti käytössä olevassa mallissa aluksi innovoidaan paljon ideoita. Runsas ideoiden määrä säilyy prosessin kulussa pitkälle, ja niitä voidaan muokata ja vaihtaa prosessin eri vaiheissa tarpeen mukaan. Toinen malli esittää niin sanottua suomalaista mallia, jossa kehitellään vain vähän ideoita. Näistä vain yhtä lähdetään viemään muuttamatta eteenpäin. Tällöin vaarana on aikataulujen venyminen sekä tuotteen kysynnän katoaminen. (Apilo & Taskinen 2006, 54–55.) Tässä työssä käytimme yleisesti käytössä olevaa mallia, sillä innovoimme alussa runsaasti erilaisia ideoita, joita kehitimme prosessin aikana. Osan ideoista hylkäsimme prosessin eri vaiheissa. Innovointiprosessin alun runsaasta ideamäärästä saimme prosessin loppuloksena tarvittavan määrän valmiita ruokaohjeita.



Kuva 2. Innovaatiosuppilon yleinen malli ja ”suomalainen” malli (Apilo & Taskinen 2006, 54–55).

### 3.5 Tuotekehitys ravintolassa

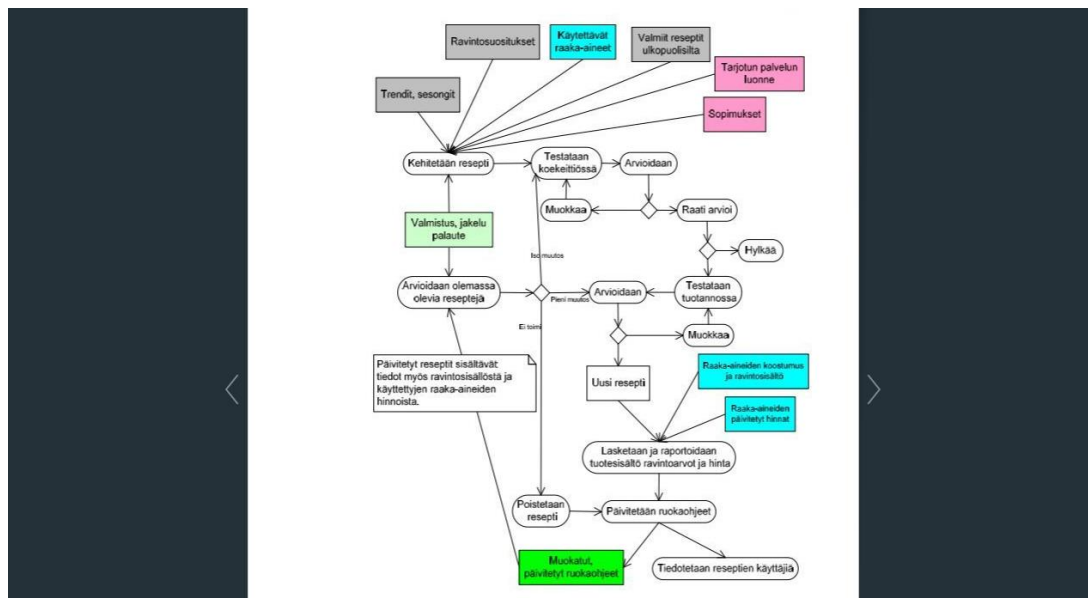
Tuotekehitystä tehdään ravintolassa aina, kun kehitetään uutta, muokataan nykyistä tai vaihdetaan raaka-aineita. Tuotekehityksen tarkoituksena on viedä tuotetta parempaan suuntaan ja kehittää siten ravintolan ruokatuotetta. Ruokatuotteen kehitys voi tapahtua kokonaan uuden ruokalistan muodossa tai olemassa olevia ruokaohjeita muokkaamalla. (Taskinen 2007, 33–36.)

Taskisen (2007, 34–36) mukaan tuotekehityksessä tärkeää on asiakaskunnan mieltymysten kartoittaminen ja tunteminen. Hänen mukaansa tämä toimii pohjana tuotekehityksen tarpeen arvioimiselle ja koko prosessille. Prosessin (kuva 3) ensimmäinen vaihe on juuri asiakkaiden palautteen kerääminen. Tällä arvioidaan tarve tuotekehitykselle ja suunnitellaan muutokset. Muutosten suunnittelun jälkeen suoritetaan tuotteen testaus mahdollisessa koekeittiössä. Kun tuotekehittäjä on itse testannut ja tarvittaessa muokannut tuotettaan sekä laskenut raaka-ainekustannukset, on vuorossa raadin kokoaminen esimerkiksi henkilökunnasta. Raadilta kerätään palautetta maistatetuista tuotteista, jolloin saadaan useampi mielipide. Tämän perusteella muokataan reseptejä tarvittaessa. Prosessille on ominaista, että toimimattomat reseptit voidaan poistaa missä vaiheessa tahansa. Eli jos jokin resepti ei esimerkiksi testaaajien mielestä ole toimiva tai tarpeeksi ravintolan liikeideaan pohjautuva, se voidaan unohtaa ja jättää seuraavasta vaiheesta pois.

Tuotekehityksen yksi osa-alue on reseptin muotoilu ja muokkaus käyttäjäystävälliseksi. Siten pystytään selvittämään tuotteen raaka-aineet helposti esimerkiksi asia-

kasta varten ja tekemään reseptistä helposti luettava ja toteutettava. Sillä myös asiakkaan tiedottaminen on osa tuotekehitystä. Merkittävimmät tiedotettavat asiat ovat ruokavaliomerkinnyt sekä allergisoivat raaka-aineet. Nämä ilmoitetaan asiakkaalle yleisimmin ruokalistan avulla. (Taskinen 2007, 35-36.)

Asiakkaan tiedottaminen tulee tapahtua ensisijaisesti kirjallisena, mutta myös suullinen ilmoitus on hyväksyttävää, mikäli asiasta ilmoitetaan erikseen selkeästi. Allergeenien lisäksi ravintolassa tulee ilmoittaa tuotteen nimi, sekä raaka-aineiden alkuperä selkeästi, asiakasta harhaanjohtamatta, mikäli asiakas tietoa kysyy. Tämä perustuu Maa- ja metsätalousministeriön asetukseen (834/2014), joka on tullut voimaan 1.4.2015. (Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2015.)



Kuva 3. Tuotekehitysprosessin kulku (Taskinen 2007, 35).

### 3.6 Tuotetestaus

Tuotetestaus on olennainen osa ruokalistasuunnittelua. Tuotetestauksessa on hyvä luottaa ammattitaitoiseen henkilökuntaan ja heidän mielipiteisiinsä. Kun suunnitellaan tuotetestausta, on hyvä miettiä useampi testaus kerta samalle tuotteelle. Ensi testauksen raadin olisi hyvä koostua henkilökunnasta, ja heidän mielipiteidensä jäl-

keen tehtyjen muokkauksien jälkeen maistattaa tuote heillä uudelleen. Monen testauksen jälkeen, kun voidaan olla varmoja tuotteen laadukkuudesta, se voidaan lisätä ravintolan ruokalistalle. (McVety, Ware & Ware 2009, 114–115.)

Tässä työssä testauksia on suoritettu kolme, joista kaksi ensimmäistä suoritimme kotikeittiöissä ja viimeisen toimeksiantajan tiloissa. Viimeisellä testauksella myös henkilökunta sai esittää mielipiteensä annoksista.

### **3.7 Kannattavuus ja hinnoittelu**

Yrityksen tehtävä on tuottaa voittoa. Voiton saavuttamiseksi yritykset tuottavat asiakkailleen erilaisia palveluja ja tuotteita. Palvelujen ja tuotteiden tuotannon on oltava pitkällä aikavälillä kannattavaa, jotta yrityksellä olisi toimintaedellytykset. Jotta yritys pystyisi tekemään voittoa, on kustannusten oltava pienemmät, kuin tuotteista ja palveluista saatava tuotto. Kun yritys tuottaa voittoa, on liiketoiminta kannattavaa. Tapio tarkoittaa, että taloudelliset panokset ovat olleet suuremmat, kuin saadut tuotot, jolloin toiminta ei ole kannattavaa. (Selander & Valli 2007, 14, 36.)

Yritys käyttää erilaisia resursseja liiketoiminnan edellytyksenä. Resurssien käytöstä syntyy yritykselle kustannuksia. Sen vuoksi resurssien mahdollisimman tehokas käyttö on tärkeää kannattavan liiketoiminnan kannalta. Resurssien tehokkaammalla käytöllä yritetään pienentää kustannuksia. Esimerkiksi raaka-aineet ovat ravintola-alalla keskeinen resurssi. Tehokas raaka-aineiden käyttö edellyttää hyvää reseptiikkaa, ruokalistasuunnittelua, tuotekehitystä, sekä henkilökunnan ammattitaitoa. Raaka-aineista tulisi syntyä siis mahdollisimman vähän hävikkiä. Myös henkilöstöresurssien tehokas käyttö on tärkeää ravintola-alalla. Sen vuoksi henkilöstön käyttö on suunniteltava tarkoin. (Selander & Valli 2007, 18–19.)

Jotta yrityksen kannattavuutta voidaan seurata, on osattava selvittää kustannukset. Kustannusten selvittäminen antaa myös perustan tuotteiden hinnoittelulle. Kustannusten selvittäminen ei kuitenkaan ole aina helppoa ravintola-alalla, sillä toiminta on monipuolista ja vaihtelevaa. Voidaan esimerkiksi selvittää raaka-aineiden hinta ja henkilökunnasta aiheutuvat palkkakustannukset. Mutta nämä kustannukset eivät

välttämättä ole vakioita, sillä kustannuksiin vaikuttaa moni asia. Esimerkiksi kuljetuksessa ja varastoinnissa raaka-aineita voi pilaantua, annoksia voi jäädä myymättä tai ruoan valmistukseen voi kulua suunniteltua enemmän aikaa. Nämä kaikki seikat vaikuttavat kustannuksiin. (Selander & Valli 2007, 40.) Selvittäessämme kustannuksia ruoka-annoksille otimme huomioon vain välittömät kustannukset eli tuotteen valmistukseen käytettävien raaka-aineiden hinnat ja valmistukseen käytettävän ajan palkkakustannukset.

Henkilöstökustannuksia laskettaessa täytyy ottaa huomioon maksettavan bruttopalkan lisäksi siihen liittyvät lakisääteiset kustannukset. Lakisääteiset kustannukset ovat työnantajan maksettavaksi tulevat vakuutukset ja sosiaaliturvamaksut, kuten esimerkiksi työeläkemaksu. Yrityksen omien laskelmien helpottamiseksi sivukuluprosenttina voidaan käyttää 60 %. Siihen sisältyy kaikki sosiaalipalkat ja -vakuutukset, sekä kaikki muut kustannukset, jotka syntyvät palkanlaskennasta ja maksusta. (Selander & Valli 2007, 47.) Laskiessamme kuluja ruoka-annoksen valmistamisesta syntyvistä palkkakustannuksista, käytimme tätä 60 prosenttia selvittääksemme kokonaiskulut yritykselle.

Hinnoittelulla päätetään myytävän tuotteen myyntihinta. Oikea hinnoittelu on tärkeää yrityksen liiketoiminnan kannattavuuden kannalta. Tuotteita voidaan hinnoitella kolmella eri tavalla. Ensimmäisessä tavassa myyntihinta perustuu kustannuksiin eli myyntihinnan on peitettävä kaikki tuotannosta aiheutuneet kustannukset. Toinen tapa perustuu tulostavoitteeseen eli myyntihinnoilla on tarkoitus päästä yrityksen asettamaan tulostavoitteeseen. Kolmas tapa on hinnoitella markkinalähtöisesti, jossa tarkastellaan markkinoiden tilannetta samankaltaisten tuotteiden osalta. Yritykselle on tärkeää, että se pystyy pitämään hintatasonsa samankaltaisena, kuin alueen kilpailijat. (Selander & Valli 2007, 68–69.) Määrittäessämme annoksien myyntihintoja käytimme kustannuksiin perustuvaa, sekä markkinalähtöistä hinnoittelutapaa.



## 4 RUOKAOHJEEN VAKIOINTI

Hyvin suunnitellut reseptit kannattaa vakioida. Ruokaohjeen vakioinnin tavoitteena on tietyn laadun saavuttaminen ja siinä pysyminen. Vakioidun ruokaohjeen avulla, jokainen kyseessä olevassa ravintolassa työskentelevä osaa säilyttää ruoan tasalaatuisuuden. Vakioitu ruokalista on toimiva, kun se vastaa asiakkaan tarvetta, on valmistettavissa kyseisessä keittiössä olevalla laitteistolla, soveltuu käytössä olevaan tarjoilu- tai jakelujärjestelmään, sekä on kyseiseen keittiöön sopivan kustannustehokas ja henkilökunnan taitoja vastaava. (Lampi ym. 2009, 125–126.) Vakioidut reseptit helpottavat ruoan suunnittelua ja valmistusta. Ne auttavat valmistamaan joka kerralla tasalaatuista ruokaa. Myös uudet työntekijät oppivat tekemään ruoat nopeasti vakioitujen reseptien avulla. Ruoan ravitsemuksellisen laadun, kustannusten ja valmistukseen käytettävän ajan arvioiminen on myös helpompaa. (Suominen 2000, 31.)

Vakiointi aloitetaan huomioimalla ruokaohjeen koko, joka muokataan ravintolan tyyppillisen annoskoon ja asiakasmäärän mukaan. Seuraavaksi huomioidaan käytettävät välineet ja työmenetelmät. Tämän jälkeen seuraa tärkeä vaihe eli ruokaohjeen testaus. Testausvaiheessa ruokaohjetta muokataan tarvittava määrä ja tätä jatketaan kunnes haluttu laatu toteutuu. Vakioitu ruokaohje on valmis, kun sen mukaisen annoksen voi valmistaa kuka tahansa. (Lampi ym. 2009, 126.)

Raaka-aineiden vakioinnissa tulee ohjeessa ilmetä tuotteen laatu ja määrä. Laatu koskee esimerkiksi maidon rasvaprosenttia, eli onko kyseessä kevyt-, rasvaton- vai täysmaito. Tai vastaavasti ohjeessa mainittu liha, naudan- vai sianlihaa ja onko se raakaa vai kypsennettyä. Määrät kerrotaan tarkasti ja yleisesti painomittoina eli grammoina ja kilogrammoina. Joissakin tapauksissa vakioidussa ruokaohjeessa voidaan esimerkiksi nesteistä käyttää tilavuusmittoja eli desilitra, litra tai millilitra.

Vakioitaessa ruokaohjeen valmistusmenetelmiä huomioidaan työskentelytapoja ja -välineitä, tarvittavaa aikaa ja sen kulutusta kussakin valmistusvaiheessa, sekä ruoanvalmistukseen vaadittavaa työntekijämäärää. On tärkeää kirjata ylös valmistuslämpötilat ja -ajat tarkasti, sekä määrittää valmistusastioiden koko ja määrä. Ruokaohjeisiin merkitään myös tarvittavat ruoanvalmistusvälineet.

Vakioidun ruokaohjeen tulos tarkoittaa valmistetun ruoan määrää ja laadun eri muotoja. Näitä ovat maku, rakenne ja ulkonäkö. Vakioidun ruokaohjeen tavoitteena on saada myös nämä ominaisuudet vakioksi. Ratkaisevassa asemassa tässä ovat annoskoon määrittäminen, sen toteutumisen seuranta valmistusvaiheessa ja sen vertaaminen asiakasmäärään ja syntyvään ruokahävikkiin.

Käytännössä vakioitu ruokaohje on ravintolassa oleva annoskortti. Siinä ilmaistaan raaka-aineiden osto- ja käyttöpaino, ruoka-annosten määrä sekä annoskoko. Annoskorttiin voidaan myös liittää raaka-aineiden hinnat sekä annoksen kate. Toinen esimerkki vakioidusta ruokaohjeesta on suurkeittiön ruokaohjemalli, jossa eritellään samoin raaka-aineet ja niiden määrä, työvaiheet ja valmistusvälineet sekä -menetelmät. (Lampi ym. 2009, 126–131.)

## **5 TUOTEKEHITYS KONDITORIA LEHTOSELLA**

### **5.1 Työn lähtökohdat**

Opinnäytetyön idea pohjautui toimeksiantajayrityksen halukkuuteen kehittää kahvikonseptiaan ja lisätä valikoimiinsa lounastuotteita. Toimeksiantajalla ei ole kokemusta lounastoiminnasta, joten reseptejä ei ole. Liiketoimissa ei myöskään ole ravintolan laitteistoa, sillä kyseessä on leipomo-konditoria. Henkilöstöön kuuluu leipureita, kondiittoreja ja kahvilamyymiä. Myyjät valmistaisivat lounasruoat. Suurimmalla osalla myyjistä ei ole ravintola-alan koulutusta.

Toimeksiantaja haluaa, että ruoat olisivat mahdollisimman nopeita valmistaa. Myös reseptien valmistamisen yksinkertaisuus on tärkeää. Annosten kustannusten tulisi olla mahdollisimman pienet, jotta yritys pystyisi olemaan kilpailukykyinen alueen muiden lounaspaikkojen kanssa. Annosten valmistamisen tulisi olla kannattavaa, eli niiden myynnin tulisi tuottaa voittoa yritykselle.

Reseptien suunnittelussa tuli ottaa huomioon kahvilan liikeidea ja nykyiset asiakkaat ja heidän mieltymyksensä. Kysyntä lounastuotteille on olemassa, sillä asiakkaat ovat ilmaisseet kiinnostuksensa lounasruoalle. Ruokien tulisi olla sellaisia, että ne voidaan myydä helposti suoraan asiakkaalle. Kahvilassa ei ole ylimääräistä kylmävitriniä, johon ruokia saisi tarjolle.

### **5.2 Ruokalistan kehittäminen ja testaus**

#### **5.2.1 Ruokalistasuunnittelun vaiheet**

Aloitimme ruoka-annosten suunnittelemisen hakemalla inspiraatiota erilaisista ruokakirjoista ja internetistä. Innovaatioprosessin alussa listasimme paljon salaatti- ja keittoideoita innovaatioprosessin mukaisesti. Alussa emme ottaneet huomioon mitään suunnitteluun vaikuttavia kriteereitä, vaan keräsimme paljon innovatiivisia ide-

oita (liite 1). Ideoita kerätessämme emme karsineet mitään ajatuksiamme, vaan keksimme mitä erilaisimpia vaihtoehtoja. Vapaa innovaatioajattelu toi esille esimerkiksi hyviä raaka-ainevaihtoehtoja. Kun ideoita oli kerätty paperille useita, rajasimme pois huonoja vaihtoehtoja. Tämän jälkeen selvitimme kaikki ruoka-annosten suunnitteluun vaikuttavat kriteerit toimeksiantajan osalta. Annoimme suunnittelemamme innovaatiolistan ruoista toimeksiantajalle nähtäväksi. Kahvilan yrittäjät saivat valita mielestään parhaat vaihtoehdot. Toimeksiantaja valitsi parhaimmiksi alustaviksi ideoiksi: kana-caesarsalaatin, lihapullasalaatin, pesto-mozzarella-pastasalaatin, cous-cous-salaatin, tex mex -salaatin ja juustoisien kasvissekeiteiden.

Otimme selvää toimeksiantajan toiveista lounasruokalistan suhteen. Tärkein suunnittelussa huomioon otettava asia oli asiakaskunta. Ruokat piti siis suunnitella niin, että ne miellyttävät nokialaisia asiakkaita, jotka asioivat Konditoria Lehtosella päivittäin. Tutkimme asiakasryhmiä ja päätimme, että ruokien tulisi koostua pääasiassa perusmauista ja eksoottisia makuja välteltäisiin. Myös raaka-aineissa suosittaisiin tavallisempia, jokapäiväisessä käytössä olevia aineita. Toimeksiantajan kokemuksesta asiakkaat vierastavat liian erikoisia makuja myös leipomotuotteissa. Paremmin tekevät kauppansa perinteiset tuotteet. Päätimme siis pysyä samalla linjalla suunnitellessamme lounasruokia.

Toinen tärkeä toive toimeksiantajalta oli, että ruokien tulisi olla mahdollisimman nopeasti valmistettavia, jotta ne saataisiin valmistettua lisäämällä mahdollisimman vähän henkilökunnan työaikaa. Näin ruokien valmistus voitaisiin sisällyttää helposti olemassa oleviin työvuoroihin, tekemättä suuria muutoksia. Tämän vuoksi päätimme käyttää suunnitelmissamme osaksi valmiita tuotteita, kuten esimerkiksi salaattinkastikkeita, valmiiksi kypsennettyä broileria ja valmiita lihapullia. Resepteissä on myös komponentteja, jotka voidaan esivalmistella jo edellisenä päivänä, mikä säästää aikaa ruoan valmistuksessa.

Raaka-aineiden valinnassa tietenkin hinta oli tärkeässä roolissa. Raaka-aineiden hinnan tuli pysyä maltillisena, jotta voittoa saataisiin mahdollisimman paljon. Tämän vuoksi annokset on suunniteltu niin, että samassa reseptissä on vain 1–2 kalliimpaa ainesosaa ja loput ainesosat ovat edullisempia, jotta kokonaishinta ei nouse liian

korkeaksi. Annoskorttien raaka-ainehinnat pohjautuvat lähikaupan, tavarantoimittajien ja tukun hintoihin. Hintojen selvittämisessä apuna käytettiin Valion, Metro-tukun ja Kanta-Hämeen tuoretuotteen hinnastoja.

Raaka-aineiden tulee olla myöskin helposti saatavissa. Suunnittelimme reseptit niin, että niissä on osaksi samoja ainesosia, joita leipomossa käytetään valmiiksi. Raaka-aineet ovat myös sellaisia, että niiden saatavuus ei riipu sesongeista tai vuodenaajoista. Näin ollen ne ovat helposti saatavissa läpi vuoden, joten samaa ruokalistaa voidaan käyttää kauan. Raaka-aineet on valittu niin, että ne ovat saatavissa samoilta tavarantoimittajilta, joita toimeksiantaja käyttää valmiiksi eli Metro-tukku, Valio, Kanta-Hämeen tuoretuote ja lähikauppa.

Reseptejä suunniteltaessa tuli ottaa huomioon myös tilat ja laitteisto. Tiloja ei ole alun perin suunniteltu lounasruokien valmistukseen, mikä toi omat haasteensa suunnitteluun. Siksi reseptien täytyy olla helposti toteutettavissa käytössä olevilla laitteilla eli uunilla ja kaasuliedellä. Reseptien valmistus ei saa viedä paljoa tilaa, sillä työtasot ovat kovassa käytössä. Näin ollen lounasarjonta ja ruokalistan suunnittelu rajattiin kylmiin, valmiiksi annoksiksi koottaviin salaatteihin, sekä lämpimiin keittoannoksiin. Tästä johtuen toimeksiantajalle ei synny merkittäviä alkukustannuksia. Annosten valmistaminen tulisi tapahtumaan konditoriassa, jossa ei käsitellä jauhoja. Tällöin leipomotila jauhopölyineen ei tuo annoksiin ristikontaminaatoriskiä. Lisäksi annoksissa on käytetty puolivalmisteita, jotta jäädytyskaapille ei ainakaan toiminnan alussa ole tarvetta. Toimeksiantaja pystyy jäädyttämään pienet valmistuserät toistaiseksi olemassa olevin keinoin, ilman elintarviketurvallisuuden vaarantumista. Kuitenkin tulee ottaa huomioon mahdollinen valmistusmäärien kasvu. Mikäli lounastoiminnasta tulee suosittua, suosittelimme jäädytyskaapin hankintaa.

Henkilökunnan ammattitaito tuli ottaa myös huomioon reseptejä kehitettäessä. Toimeksiantajan henkilökunta koostuu leipureista, kondiittoreista ja kahvilamyymyjistä. Kahvilan myyjät tulisivat valmistamaan lounasruoat ja suurimmalla osalla heistä ei ole ravintola-alan koulutusta, joten resepteistä tuli tehdä yksinkertaiset. Näin ollen myös reseptien vakiointi oli tärkeää, jotta kaikki osaisivat valmistaa ruoat ja ruoan laatu pysyisi tasaisena.

Suunniteltaessa ruokia päätimme ensin pääraaka-aineet. Pääraaka-aineita tuli olla tarpeeksi monta erilaista, jotta ruoissa olisi tarpeeksi vaihtelua. Yritimme keksiä vähän tutuista poikkeavia vaihtoehtoja klassisten ainesosien rinnalle. Koko ajan pidimme mielessä kuitenkin, että raaka-aineet eivät saisi olla liian outoja asiakkaille, jotta ne olisivat myyviä.

Pääraaka-aineiden rinnalle aloimme kehittämään sopivia muita ainesosia. Joistakin ideoista oli heti alusta asti vahva visio, joten oli selvää, mistä raaka-aineista annos koostuisi. Halusimme koostaa ruokalistan, joka on hyvä ja toimiva kokonaisuus. Osa annoksista muodostuu tutuista makuyhdistelmistä ja osassa on uusia, mielenkiintoisia makuja. Reseptien suunnittelussa otimme huomioon ruoan maun, rakenteen ja ulkonäön.

### **5.2.2 Ruokaohjeiden testaus**

Ruokaohjeiden suunnittelun jälkeen seuraavana vuorossa oli ruokaohjeiden testaus. Päätimme, että testaukseen otetaan ainakin toimeksiantajan valitsemat ruoat, joita oli kuusi kappaletta. Lisäksi testaukseen valikoitui 11 muuta ruokaideaa, jotka valitsimme innovaatiolistastamme. Testauskertoja pidimme neljä, joista jokaisessa testasimme muutaman ohjeen. Ruokaohjeiden testaukset pyrimme suunnittelemaan mahdollisimman pitkälle niin, että samalla kerralla pystyimme hyödyntämään samoja raaka-aineita. Raaka-aineet testauksiin hankimme omakustanteisesti, muutamaa poikkeusta lukuun ottamatta. Näitä olivat jo toimeksiantajan valikoimista löytyvät raaka-aineet, joita halusimme monikäyttöisyyden vuoksi hyödyntää ruokaohjeissa.

Ruokaohjeiden testauskerrat suunnittelimme etukäteen ja teimme listan hankittavista raaka-aineista. Testaukset suoritimme kotikeittiössä, jossa käytössä on liesi ja uuni, aivan kuten toimeksiantajan keittiössäkin.

Ensimmäisellä testauskerralla kirjasimme raaka-aineet ja niiden grammamäärät ruoanvalmistuksen ohessa. Samalla kirjasimme suuntaa antavia kypsennys- ja valmistusaikoja. Raaka-aineet punnittiin keittiövaakaa käyttäen. Raaka-ainepainot

muodostuivat, kun mietimme, mikä voisi olla sopiva määrä määriteltyyn myyntiasiana toimivaan muovirasiaan ja kastikekippoon. Valmistuksen jälkeen kokosimme annokset kyseisiin astioihin ja tarkastimme annoskoon. Joissakin annoksissa määrät olivat hyvät, mutta esimerkiksi broileri-coucoussalaatista vähensimme couscou-sin määrää ja pesto-mozzarella-pastasalaattiin lisäsimme pastan ja peston määrää kymmenellä grammalla. Aluksi katkarapu-riisisalaatti ei sisältänyt kastiketta. Annos oli mielestämme hyvän makuinen, mutta kaipasi kuitenkin jotain lisää. Tästä syystä lisäsimme annokseen valkosipuliaiolin, joka luo katkaravun ja valkosipulin välille toimivan makumaailman. Tämän myötä annoksesta syntyi yksi lempiannoksistamme. Samalla mietimme ruokien mahdollista esillepanoa ja otimme annoksista valokuvia muistimme tueksi.

Ensimmäisen testauskerran tuloksena rajasimme kaksi annosta listastamme pois kokonaan, näin jäljelle jäivät lopulliset 15 annosta. Hylätyt annokset eli tuoreherne-osekeitto ja broileri-riisisalaatti, olivat mielestämme heikoimmat, ja vaikeimmat kehittää eteenpäin toimiviksi. Annokset eivät myöskään maultaan olleet sitä tasoa, mitä haimme. Muita muutoksia, joita ensimmäisen testauskerran jälkeen teimme, olivat suolan ja pippurin lisääminen useampaan annokseen ja salaatikastikkeiden ja majoneesien kehittäminen. Lisäksi suunnittelimme annoksiin lisättäviä koristeita, kuten persilja, basilika, tilli ja rucola. Lisäksi halusimme lisätä annoksiin väriä, kuten esimerkiksi tandoorikanasalaattiin. Väriä annoksiin saimme käyttämällä erivärisiä kasviksia, kuten paprikaa.

Muutosten suunnittelun jälkeen toteutimme toisen testauskerran. Tällä testauskerralla toteutimme suunnittelemaamme muutokset, tarkastimme uudet raaka-aine määrät ja otimme tarkan valmistusajan. Koska raaka-aine määrät olivat selvillä, asetimme ruoat valkoiselle lautaselle annoskuvien ottamista varten. Kuvauksessa käytimme esteettisistä syistä valkoista posliinilautasta sekä -kastikekippoa muovisten sijasta. Kuvat otimme itse järjestelmäkameralla ja muokkasimme tietokoneella. Annoskuvat liitettiin resepteihin, jotta ruoanvalmistaja näkee, kuinka annos laitetaan esille.

### 5.2.3 Ruokaohjeiden maistatus ja viimeistely

Testattuumme itse ruokien reseptejä maistatimme niitä toimeksiantajan henkilökunnalla. Maistatuksen järjestäminen loppuvuodesta oli haastavaa, sillä leipomoa pitää kiireisenä monet juhlapyhät, esimerkiksi halloween, isänpäivä, itsenäisyyspäivä ja joulukuu. Aikatauluhaasteiden vuoksi sovimme toimeksiantajan kanssa, että he valitsevat viidestätoista annoksesta kymmenen, jotka valmistamme. Annokset, joita ei maistatettu, olivat: tomaatti-mozzarellakeitto, broileri-caesarsalaatti, kylmäsavulohisalaatti, lihapullasalaatti ja juustoinen kasvissosekeitto.

Järjestimme maistatuksen 7.12.17 toimeksiantajan tiloissa, joten samalla saimme testattua, kuinka hyvin annosten valmistaminen soveltuu kyseisiin tiloihin. Valmistimme annokset itse. Henkilökunta sai seurata työskentelyämme omien töidensä ohessa. Annokset valmistettiin yksitellen ja annettiin maisteltavaksi henkilökunnalle. Jokainen sai maistaa annoksia, kun omalta työltään ehti.

Palautteen ja kehitysehdotukset annoksista keräsimme kirjallisena. Kommentit sai kirjoittaa paperilapulle ja laittaa pöydällä olevaan kirjekuoreen. Näin ollen kommentit pysyivät myös nimettöminä mahdollisimman rehellisten mielipiteiden esille tuomiseksi. Maistatuksen lopuksi keräsimme kommentit, joista teimme omat muistiinpanomme. Annosten valmistaminen ja maistatus tapahtui kello 10–15.

Palautte henkilökunnalta oli pääosin myönteistä ja makuihin tyytyväistä. Saimme myös kehitysehdotuksia, joiden pohjalta teimme tarvittaessa muutoksia resepteihin. Tärkeimmät maistatuksessa saamamme kommentit reseptien kehittämisen kannalta olivat: ”broileri-couscoussalaatti tarvitsisi jotain antamaan lisää suutuntumaa”, ”pesto-mozzarella-pastasalaatin kastike voisi olla erikseen kipossa”, ”jauhelihan voisi kypsentää uunissa”, ”tandoorikanasalaatin paprikasuikaleet voisivat olla pienempiä”, ”kana-kookoskeiton pitkät pavut voisi pilkkoa pienemmiksi”. Saimme myös muita kommentteja, mutta ne olivat lähinnä kehuja ruoista, esimerkiksi ”Hyvää keittoa ja sopiva suola” tai ”Mukavan erilainen salaatti”. Näin ollen loput kommentit eivät olleet kehitysehdotuksiksi kelpaavia, joten ne eivät vaikuttaneet reseptien jatkokehittelyyn. Lähinnä kommentteilla saatiin vahvistus siitä, että ruoat maistuvat hyviltä. Erityisesti kehuja keräsivät katkarapukeitto, tandoorikanasalaatti, chorizo-keitto ja katkarapu-riisisalaatti.



### 5.3 Tuotokset

Työmme tuotoksia ovat kolmen viikon kiertävä ruokalista (liite 2) ja vakioidut ruokaohjeet annoskuvineen. Ruokalista on muodostettu mukaillen Haapakorven mallia (kuva 1) lajittelemalla annokset raaka-aineittain, ja sen jälkeen sijoittamalla mallin mukaisesti ruokalistapohjaan (liite 3). Tässä työssä emme kuitenkaan pystyneet noudattamaan mallia kirjaimellisesti, sillä pääraaka-aineet eivät jakaudu tasan eri ryhmiin. Sijoittaminen mallin mukaisesti aloitettiin niin, että perjantaipäiville tulisi raaka-aineiltaan hieman parempi ruoka. Tähän päädyimme, sillä yleisesti asiakkaat haluavat hieman parempaa ruokaa alkavan viikonlopun kunniaksi. Ruokaohjeet on luotu Excel-taulukkolaskenta ohjelmaa hyödyntäen. Loimme Excel-taulukon, johon teimme tarvittavat kaavat, jolloin syötettyämme raaka-aineiden käyttömäärät sekä kilohinnat taulukko ilmoittaa raaka-aine kustannukset. Lisäksi ruokaohjeisiin kirjattiin valmistusohjeet ja erityisruokavaliot laktoositon ja gluteeniton. Ruokaohjeet ovat kymmenelle hengelle, jotta niitä olisi mahdollisimman helppo muokata sopivan kokoisiksi. Jokaisessa ruokaohjeessa on myös annosmäärä ja valmistusaika.

Laskiessamme kokonaiskustannuksia jokaiselle annokselle, käytämme toimeksiantajayrityksessä käytössä olevaa kaupanalan työehtosopimuksesta löytyvää palkka-  
taulukkoa. Yrityksen työntekijöiden kokemusvuosista muodostuu keskiarvoksi 3,5 vuotta, jolloin käytämme laskuissamme kolmen vuoden työkokemuksen palkkaryhmää. Palvelualojen ammattiliiton mukaan tämä palkka on 11,03€/tunti (Kaupan työehtosopimus, 176).

Laskuissamme emme kuitenkaan laske suoraan kyseisellä palkalla. Tunti palkka kerrotaan 1,60, joka kattaa kaikki työnantajan kulut. Lisäksi huomioimme työntekijöiden kyvyn tehdä samaan aikaan annosten esivalmistelun ja valmistuksen ohessa muitakin töitä, mistä muodostuu luku 0,33. Tästä huolimatta kustannuksia laskettaessa ja katetta miettiessä tulee olla kriittinen. On huomioitavaa että laskemme kulut yhtä annosta kohden. Kuitenkin useamman annoksen valmistus samalla kerralla vie suhteessa vähemmän aikaa, jolloin henkilöstökustannukset laskevat ja kate suurenee.

Toimeksiantajalla on suunnitelmissa tarjoilla annokset mukaan otettavissa muovirasioissa ja kastikekipoissa. Laskemme niiden kustannukset tässä osiossa jokaiseen

annokseen. Muovirasian verollinen hinta on 0,26€ ja kastikekipon 0,05€ (sis.alv 24%), näin ollen pakkausten verottomat hinnat ovat sentin tarkkuudelle pyöristettyinä: muovirasia 0,21€ ja kastikekippo 0,04€.

Määrittämämme myyntihinta perustuu kilpailevan leipomon, Katajan kahvila-konditorian lounaan hinnoitteluun. Heillä yksinkertainen lounassalaatti, vesi ja leipä maksavat 6,20€ (sis.alv14%) (Kahvila-konditoria Kataja). Tästä syystä päädyimme hieman edullisempaan myyntihintaan eli 6,00€ (sis. alv14%), joka kuitenkin kattaa reilusti kustannukset. Yhden annoksen arvonlisäveroton ulosmyyntihinta on siis sentin tarkkuudelle pyöristettynä 5,26€. Alla olevat katetuottolaskelmat on tehty käyttämällä raaka-aine ja pakkausmateriaalikustannuksien arvonlisäverottomia sisäänostohintoja ja annoksen valmistuksen kokonaiskustannuksia verrattaan katelaskelmassa arvonlisäverottomaan ulosmyyntihintaan. Hintaamme ei sisälly leipää, mutta asiakkaalla on mahdollisuus ostaa kaura- tai rouhesämpylä 0,50€ (sis.alv14 %) hintaan. Tähän päädyimme, sillä nykyään moni välttelee viljatuotteita tai pyrkii vähentämään hiilihydraatteja.

Laskukaavamme kustannuksille on siis: verottomat raaka-aine- ja materiaalikustannukset+ tuntipalkka x 1,60 x 0,33 x valmistusaika. Nämä vähennetään verottomasta myyntihinnasta, jonka jälkeen saadaan kate euroina. Saatu summa jaetaan verottomalla myyntihinnalla ja kerrotaan sadalla, jolloin saamme kateprosentin.

**Pesto-mozzarella-pastasalaatti (liite 4).** Pesto ja mozzarella-juusto on klassinen makuyhdistelmä, joka luo pohjan tämän annoksen makumaailmalle. Maistatuksen kommenttien pohjalta muutimme reseptiä niin, että pestokastike tarjoillaan erikseen kiposta.

Yhden annoksen raaka-ainekustannukset ovat 1,66€, jonka lisäksi pakkausmateriaalit ovat 0,25€. Valmistukseen kuluu aikaa noin 15 minuuttia. Tämä tarkoittaa henkilöstökustannuksina  $0,25\text{h} \times 11,03\text{€} \times 1,60 \times 0,33 = 1,46\text{€}$ . Jolloin annoksen kokonaiskustannukset ovat 3,37€. Tällöin katetta jää 1,89€. Prosentteina kate on 36,0%.

**Broileri-couscoussalaatti (liite 5).** Rucola ja öljypohjainen salaatin kastike tuovat raikkautta tälle couscous-pohjaiselle salaatille. Kanafileet ovat käytössä toimeksian-

tajan tuotteissa jo ennestään, joten raaka-ainetta on valmiiksi saatavilla. Tätä reseptiä muutimme kehitysehdotuksien pohjalta, lisäämällä reseptiin kurkkua, jotta salaattiin saatiin enemmän suutuntumaa ja rapeutta.

Yhden annoksen raaka-ainekustannukset ovat 2,02€, jonka lisäksi pakkausmateriaalit ovat 0,25€. Valmistukseen kuluu aikaa noin 20 minuuttia. Tämä tarkoittaa henkilöstökustannuksina  $0,33\text{h} \times 11,03\text{€} \times 1,60 \times 0,33 = 1,92\text{€}$ . Jolloin annoksen kokonaiskustannukset ovat 4,19€. Tällöin katetta jää 1,07€. Prosentteina kate on 20,4%.

**Lihapullasalaatti (liite 6).** Lihapullasalaatti oli sopivan erilainen idea, sillä lihapullia ei yleensä käytetä salaattien ainesosana, mutta lihapullat ovat kotoisia ja maistuvat monelle. Lihapullasalaattiin mehevyyttä ja makua tuo kurkkusalaatti.

Yhden annoksen raaka-ainekustannukset ovat 1,15€, jonka lisäksi pakkausmateriaalit ovat 0,25€. Valmistukseen kuluu aikaa noin 20 minuuttia. Tämä tarkoittaa henkilöstökustannuksina  $0,33\text{h} \times 11,03\text{€} \times 1,60 \times 0,33 = 1,92\text{€}$ . Jolloin annoksen kokonaiskustannukset ovat 3,32€. Tällöin katetta jää 1,95€. Prosentteina kate on 37,0%.

**Katkarapukeitto (liite 7).** Katkarapukeitto saa lempeän tulisen makunsa chilistä ja cayennenpippurista. Täytävyyttä keittoon saatiin nuudeleilla. Keitto on ulkonäöltään hieman itämaistyylinen, mutta maut eivät ole liian eksoottiset suomalaiseseen makuun.

Yhden annoksen raaka-ainekustannukset ovat 1,04€, jonka lisäksi pakkausmateriaalit ovat 0,21€. Valmistukseen kuluu aikaa noin 20 minuuttia. Tämä tarkoittaa henkilöstökustannuksina  $0,33\text{h} \times 11,03\text{€} \times 1,60 \times 0,33 = 1,92\text{€}$ . Jolloin annoksen kokonaiskustannukset ovat 3,17€. Tällöin katetta jää 2,09€. Prosentteina kate on 39,8%.

**Chorizo-salaatti (liite 8).** Chorizo-makkara tuo hieman vaihtelua perinteisiin salaattitäytteisiin. Makkaran seurana on perinteinen peruna ja raikkautta salaattiin tuo pieni määrä omenaa. Salaatin maut yhdistävät sinappinen, hieman lämpimän tulinen kermaviilikastike.

Yhden annoksen raaka-ainekustannukset ovat 1,47€, jonka lisäksi pakkausmateriaalit ovat 0,25€. Valmistukseen kuluu aikaa noin 30 minuuttia. Tämä tarkoittaa henkilöstökustannuksina  $0,5h \times 11,03€ \times 1,60 \times 0,33 = 2,91€$ . Jolloin annoksen kokonaiskustannukset ovat 4,63€. Tällöin katetta jää 0,63€. Prosentteina kate on 12,0%.

**Kinkku-pastasalaatti (liite 9).** Kinkku, ananas ja aurajuusto ovat olleet jo kauan monien suosikki pizzantäytteitä ja tässä reseptissä toimivaa makuyhdistelmää on käytetty salaattiin. Täyttävyyttä salaattiin tuo värikäs pasta. Pastasalaatin maustaa valkosipulilla ja suolakurkulla maustettu kastike.

Yhden annoksen raaka-ainekustannukset ovat 1,09€, jonka lisäksi pakkausmateriaalit ovat 0,25€. Valmistukseen kuluu aikaa noin 20 minuuttia. Tämä tarkoittaa henkilöstökustannuksina  $0,33h \times 11,03€ \times 1,60 \times 0,33 = 1,92€$ . Jolloin annoksen kokonaiskustannukset ovat 3,26€. Tällöin katetta jää 2,01€. Prosentteina kate on 38,1%.

**Tomaatti-mozzarellakeitto (liite 10).** Herkulliseen tomaattikeittoon makua tuo punainen pesto. Keittoa ei tarvitse soseuttaa, sillä pienet sattumat tuovat keittoon kohtoisaa suutuntumaa. Pienet mozzarellahelmet kypsyvät pehmeään venyviksi kuuman keiton päällä. Loppusilauksen tuo tuore basilika, joka on ehdoton mozzarellan ja tomaatin yhdistelmässä.

Yhden annoksen raaka-ainekustannukset ovat 1,07€, jonka lisäksi pakkausmateriaalit ovat 0,21€. Valmistukseen kuluu aikaa noin 15 minuuttia. Tämä tarkoittaa henkilöstökustannuksina  $0,25h \times 11,03€ \times 1,60 \times 0,33 = 1,46€$ . Jolloin annoksen kokonaiskustannukset ovat 2,74€. Tällöin katetta jää 2,52€. Prosentteina kate on 47,9%.

**Tandoorikanasalaatti (liite 11).** Kana on marinoitu tandooritahnassa, jolloin maku on intensiivinen ja liha mureaa. Kana tarjoillaan pienistä vartaista, joka tuo vaihtelua kanasalaattien esillepanoon. Mausteisen kanan kanssa on makeahkoa currylla maustettua mangorajaa. Tuoreet ananassiivut viimeistelevät annoksen makumaailman. Maistatuksessa esille tulleessa kehitysideassa paprikasuikaleita toivottiin pienemmäksi, mutta emme muuttaneet valmistusohjetta, sillä mielestämme salaatti tarvitsi erilaisia rakenteita ja pitkät paprikan suikaleet olivat kauniin näköisiä.

Yhden annoksen raaka-ainekustannukset ovat 2,15€, jonka lisäksi pakkausmateriaalit ovat 0,25€. Valmistukseen kuluu aikaa noin 20 minuuttia. Tämä tarkoittaa henkilöstökustannuksina  $0,33\text{h} \times 11,03\text{€} \times 1,60 \times 0,33 = 1,92\text{€}$ . Jolloin annoksen kokonaiskustannukset ovat 4,32€. Tällöin katetta jää 0,94€. Prosentteina kate on 17,9%.

**Chorizo-keitto (liite 12).** Tämä annos on lämpimän mausteinen ja värikäs. Chorizo ja chili luovat mausteista lämpöä, jota korostetaan paprikalla ja pehmennetään tuorejuustolla.

Tuotteessa raaka-aineet kustantavat 1,37€ ja tuote pakataan 0,21€ maksavaan rasiaan. Valmistus aika tuotteella on 25 minuuttia, joten henkilöstökustannukset ovat  $0,42 \times 11,03 \times 1,60 \times 0,33 = 2,45\text{€}$ . Kokonaiskustannukset ovat 4,03€, jolloin katteeksi jää 1,23€ eli 23,4%.

**Kylmäsavulohisalaatti (liite 13).** Kylmäsavulohi on jo entuudestaan toimeksiantajalla käytössä oleva raaka-aine, joten halusimme luoda yhden annoksen siitä. Sitruunalla tuodaan loheen makua ja raikkautta. Kananmunalla lisätään ruokaisuutta ja proteiinia.

Yhden annoksen raaka-aineet maksavat 1,70€ ja pakkausmateriaalit 0,25€. Valmistus kestää 15 minuuttia, jolloin henkilöstökustannukset annosta kohden ovat  $0,25 \times 11,03 \times 1,60 \times 0,33 = 1,46\text{€}$ . Näin ollen kokonaiskustannukset ovat 3,41€, jolloin katetta jää 1,85€ eli 35,2 %.

**Katkarapu-riisisalaatti (liite 14).** Tämä salaatti yhdistää värikkään keltaisen riisin, katkaravut ja itse marinoitun punasipulin (liite 19). Kastikkeen pohjana toimii toimeksiantajalla jo entuudestaan käytössä oleva majoneesi, joka maustetaan valkosipulilla.

Raaka-aineet kustantavat 1,42€ ja pakkausmateriaalit 0,25€ annosta kohti. Valmistus kestää 30 minuuttia, jolloin henkilöstökustannuksiksi muodostuu  $0,5 \times 11,03 \times 1,60 \times 0,33 = 2,91\text{€}$ . Kustannukset ovat yhteensä 4,58€, jolloin kate on 0,68€ ja kateprosentti 12,9%.

**Kana-kookoskeitto (liite 15).** Tällä annoksella tuomme listalle hieman itämaisuutta, kuitenkin asiakaskunnan sietämissä rajoissa. Annoksessa yhdistyy kookoksen makeus, inkiväärin ärhäkkyys ja kotimainen porkkana. Tästä tuotteesta saimme

palautetta maistatuksessa. Sen perusteella muokkasimme ohjetta niin, että vihreät pavut pilkotaan, jotta tuote on helpommin syötävissä lusikalla.

Tuotteen raaka-aine kustannukset ovat 1,45€ ja pakkausmateriaalina muovirasia kustantaa 0,21€. Henkilöstökustannukset lasketaan 25 minuuttia kestäväen valmistuksen mukaan.  $0,42 \times 11,03 \times 1,60 \times 0,33 = 2,45\text{€}$ . Tällöin tuotteen kokonaiskustannukset ovat 4,11€, jolloin katetta on 1,15€ eli 21,9%.

**Juustoinen kasvissosekeitto (liite 16).** Annos valikoitui listallemme nykyisen kasvavan kasvisruokatrendin vuoksi. Kasvisten keveyttä täydennetään koskenlaskijalla ja rakennetta annokseen tuovat kurpitsan siemenet.

Annoksen kustannukset muodostuvat raaka-aineista 1,07€, pakkauksesta 0,21€, sekä henkilöstökustannuksista. Valmistukseen käytettävä aika on yhteensä 45 minuuttia, josta aktiivista valmistusaikaa on 15 minuuttia. Valmistusajaksi laskemme 30 minuuttia, jotta henkilöstökustannukset olisivat mahdollisimmat realistiset joh-tuen pitkistä odotteluajoista. Ne ovat  $0,5 \times 11,03 \times 1,60 \times 0,33 = 2,91\text{€}$ . Näin katteeksi jää 1,07€, kokonaiskustannusten ollessa 4,19€. Kateprosentiksi muodostuu 20,3%

**Broileri-caesarsalaatti (liite 17).** Tämä salaatti on itsessään klassikko. Meidän versiossamme krutongit ovat rustiikkisia ja reilun kokoisia. Ne tehdään leipomon omasta arinakauraleivästä. Tässä toimeksiantajalla on mahdollista hyödyntää edellispäiväisiä leipiä ja vähentää samalla hävikkiä.

Annoksen raaka-aine kustannukset on kuitenkin laskettu tuoreen leivän hinnalla. Yhden annoksen raaka-aineet maksavat 0,97€. Pakkausmateriaalit maksavat 0,25€ ja annoksen valmistus kestää 15 minuuttia. Tällöin henkilöstökustannuksiksi muodostuu  $0,25 \times 11,03 \times 1,60 \times 0,33 = 1,46\text{€}$ . Näin ollen tuotteen kokonaiskustannukset ovat 2,68€, jolloin katetta jää 2,58€. Kateprosentiksi tässä annoksessa muodostuu 49,0%.

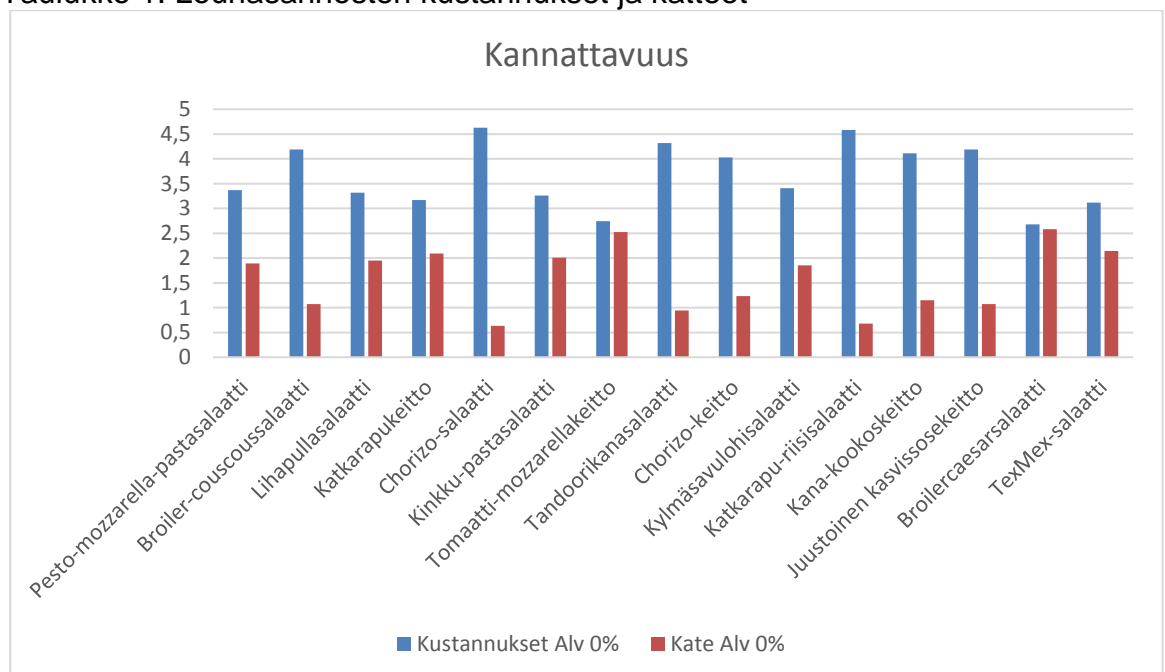
**Tex mex -salaatti (liite 18).** Tämä salaatti koostuu meksikolaishenkisistä raaka-aineista ja mausteista. Tähän annokseen tehdään itse salsakastike (liite 20), joka toimii salaatin kastikkeena. Saatuamme kehitysehdotuksia, muutimme valmistusoh-

jetta niin, että jauheliha kypsennetään uunissa. Tämä perusteltiin sillä, että leipomossa käytetään kyseistä menetelmää entuudestaan. Annoksen valmistukseen aikaa kuluu 15 minuuttia.

Annoksen raaka-aine kustannukset ovat 1,41€ ja pakkausmateriaalit 0,25€. Henkilöstökustannuksia kertyy  $0,25 \times 11,03 \times 1,60 \times 0,33 = 1,46\text{€}$ . Annoksen kokonaiskustannukset ovat 3,12€. Tällöin katteeksi jää 2,14€, jolloin kateprosentti on 40,7%.

Taulukko 1. esittää kaikkien annosten yhteiskustannukset ja katteet vierekkäin euromina. Taulukosta voimme todeta, että annosten kustannukset ja katteet vaihtelevat jonkin verran. Parhain kate on broileri-caesarsalaatissa ja tomaatti-mozzarellakeitossa. Näissä on myös loogisesti pienimmät kustannukset. Kalleimpia annoksia ovat chorizo-salaatti ja katkarapu-riisisalaatti. Näissä annoksissa on melko paljon eri raaka-aineita ja muutama kalliimpi komponentti. Taulukosta nähdään kuitenkin, että jokainen suunnittelemamme annos tuottaa voittoa ravintolalle. Katteen määrää saadaan tarvittaessa suurennettua nostamalla myyntihintaa ja valmistamalla kerralla suurempi määrä annoksia.

Taulukko 1. Lounasannosten kustannukset ja katteet



## 6 POHDINTA

Opinnäytetyön tavoitteena oli kehittää kolmen viikon kiertävä lounasruokalista Konditoria Lehtoselle. Konditoria Lehtonen on nokialainen leipomo-konditoria, jonka yhteydessä on kahvila. Tarve opinnäytetyölle syntyi toimeksiantajan halusta aloittaa lounasannosten myynti kahvilassaan. Lounasruoalla halutaan vastata asiakkaiden kysyntään. Reseptit testattiin, maistatettiin ja vakioitiin. Niistä otettiin myös annoskuvat. Työssä laskettiin myös annoksista syntyvät kustannukset ja määritettiin myyntihinta.

Työssä oli monia erilaisia haasteita, jotka tuli ottaa huomioon kehitystyötä tehdessä. Toimeksiantajalla ei ole aikaisempaa kokemusta lounastoiminnasta. Työ aloitettiin siis aivan suunnitteluprosessin alusta. Ensin oli määriteltävä, millaiset resurssit toimeksiantajalla on lounaan valmistukseen. Huomioitavia resursseja olivat: tilat, laitteisto, raaka-aineiden hankinta, henkilökunta ja sen ammattitaito, sekä ajankäyttö. Lisäksi suunnitteluun vaikutti yrityksen liikeidea ja asiakaskunta, sekä alueen kilpailevat yritykset eli hintataso.

Halusimme luoda ruokalistasta hyvän kokonaisuuden, jolla toimeksiantaja voi aloittaa lounastoimintansa. Otimme huomioon kaikki toimeksiantajan resurssit, jotta raaka-aineiden hankinta, ruokien valmistus ja myynti olisi mahdollisimman tehokasta ja kannattavaa. Lisäksi suunnitteluvaiheessa perehdyimme teoriaan, joka tuki projektimme kulkua.

Ruokalistassa on 10 salaatti- ja 5 keittoannosta. Ruoista on luotu kolmen viikon kiertävä ruokalista, jossa samat raaka-aineet eivät toistu liian usein. Ruokalistassa on myös monta kasvisvaihtoehtoa ja kaikki ruoat ovat laktoosittomia. Reseptit laadittiin niin, että ne miellyttäisivät mahdollisia ostajia, eli Konditoria Lehtosella käyviä asiakkaita.

Annoksien hinnoittelu tapahtui kustannusten ja alueen hintatason perusteella. Hintataso on alin mahdollinen, joten toimeksiantaja voi halutessaan nostaa hintaa. Asettamalla myyntihinnalla tuotteista syntyy voittoa. Myyntihinnan nostamisen lisäksi voittoa lisää tuotteiden sarjavalmistus. Laskelmissamme käyttämä valmistus



aika ei kasva suoraan verrannollisesti annosmäärän kanssa. Eli kun kerralla valmistetaan useampi annos, annoskohtainen kokonaiskustannus pienenee. Verratessa kuitenkin ruokalistaa ja alueen toisen kahvilan lounasruokalistaa keskenään, on selvää, että luomamme ruokalista on paljon monipuolisempi. On siis mahdollista, että lounasannokset saavuttavat suosiota ja lopulta hintaa voidaan nostaa.

Mielestämme saavutimme kaikki työlle asetetut tavoitteet. Olemme tyytyväisiä annoksien makuihin, ulkonäköön ja hintaan. Suunnittelemissamme ruokaohjeissa kohtaa uudet, kekseliäät ideat, sekä perinteiset maut ja raaka-aineet. Kaikki annokset ovat nopeita valmistaa, eikä niissä ole erityisosaamista vaativia komponentteja, joten toimeksiantajan henkilökunta pystyy ne valmistamaan.

## LÄHTEET

- Apilo, T. & Taskinen, T. 2006. Innovaatioiden johtaminen. Espoo: Otamedia Oy
- Boulud D. 2011. Menus, Kitchens and Purchasing. In: Walker, J. R. The Restaurant From Concept to Operation. Sixth Edition. [Verkkokirja] [Viitattu 10.12.2017]. Saatavana: <http://s1.downloadmienphi.net/file/download-file6/151/1382185.pdf>
- Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. 26.3.2015. Merkinnät pakollisiksi myös pakkaamattomille elintarvikkeille. [Verkkosivu]. [Viitattu 5.12.2017]. Saatavana: <https://www.evira.fi/elintarvikkeet/ajankohtaista/2015/merkinnat-pakollisiksi-myos-pakkaamattomille-elintarvikkeille/>
- Haapakorpi, O. 2015. Ruokalistan suunnittelujärjestys. [Verkkojulkaisu]. [Viitattu 10.12.2017]. Saatavana: <https://www.slideshare.net/OonaHaapakorpi/ruokalistan-suunnittelujrjestys>
- Jylhä, E. & Viitala, R. 2013. Liiketoimintaosaaminen: Menestyvän yritystoiminnan perusta. [Verkkokirja]. Helsinki: Edita publishing oy. [Viitattu 14.12.2017]. Saatavana: <https://www.ellibslibrary.com/book/978-951-37-6412-8>
- Kahvila-konditoria Kataja. Ei päiväystä. [Verkkosivu]. Lounaslistat. [Viitattu 11.12.2017]. Saatavana: <http://www.katajakahvila-konditoria.fi/index.php/lounaslista>
- Kaikkonen, A., Mäkynen, T., Tiusanen, M. & Viinikka, E. 2016. Kokkiprokkis. 9.uud. p. Helsinki: Sanoma Pro Oy.
- Kaupan työehtosopimus. Ei päiväystä. [Verkkojulkaisu]. Kaupan liitto & Palvelualojen ammattiliitto PAM ry. [Viitattu 11.12.2017]. Saatavana: <http://netpaper.lonnberg.fi/pam/tes-fi/kaupan/>
- Lampi, R., Laurila, A. & Pekkala, M. 2009. Ruokapalvelut työnä. 4.uud. p. Helsinki: WSOY.
- Lehtinen, M., Peltonen, H. & Tauren, P. 2011. Ruoanvalmistuksen käsikirja. 4. uud.p. Helsinki: WSOY.
- Lehtonen, L. 2017. Leipuri. Konditoria Lehtonen. Haastattelu 1.11.2017.
- Lehtovaara, T. & Hämäläinen, J. 2007. Ravintolakokista mestariksi. Helsinki: WSOY Oppimateriaalit Oy.
- Mauno, S. & Lipre, E. 2008. Taitava kokki ammattikeittiössä. Helsinki: WSOY.

McVety, P., Ware B. & Ware, C. 2009. Fundamentals of menu planning. New York: Wiley cop.

Ruokalistasuunnittelu. 2006. Suomen virtuaaliammattikorkeakoulu. [Verkkosivu]. [Viitattu 9.10.2017.] Saatavana: [http://www2.amk.fi/mater/ravitsemis-ala/tietojrtp/ruokalistasuunnittelu\\_13073.html](http://www2.amk.fi/mater/ravitsemis-ala/tietojrtp/ruokalistasuunnittelu_13073.html)

Selander, K. & Valli, V. 2007. Hinnoittelu ja kannattavuus: matkailu- ja ravitsemisalalla. Helsinki: WSOY Oppimateriaalit Oy.

Suominen, M. 2000. Ruokalistasuunnittelun opas. Helsinki: Vanhustyön keskusliitto.

Suonperä, K. 2017. Yrittäjä. Konditoria Lehtonen. Haastattelu 22.11.2017.

Taskinen, T. 2007. Ammattikeittiöiden ruokatuotantoprosessit . Mikkelin ammattikorkeakoulu. A; Tutkimuksia ja raportteja - Reseach Reports 22. Interkopio Oy.

## LIITTEET

LIITE 1. Innovaatiolista

LIITE 2. Kolmen viikon kiertävä ruokalista

LIITE 3. Ruokalista pääraaka-aineryhmittäin

LIITE 4. Pesto-mozzarella-pastasalaatti

LIITE 5. Broileri-couscous-salaatti

LIITE 6. Lihapullasalaatti

LIITE 7. Katkarapukeitto

LIITE 8. Chorizo-salaatti

LIITE 9. Kinkku-pastasalaatti

LIITE 10. Tomaatti-mozzarellakeitto

LIITE 11. Tandoorikanasalaatti

LIITE 12. Chorizo-keitto

LIITE 13. Kylmäsavulohisalaatti

LIITE 14. Katkarapu-riisisalaatti

LIITE 15. Kana-kookoskeitto

LIITE 16. Juustoinen kasvissosekeitto

LIITE 17. Broileri-caesarsalaatti

LIITE 18. Tex mex -salaatti

LIITE 19. Marinoitu punasipuli

LIITE 20. Salsa

**LIITE 1. Innovaatiolista**

Salaatti-ideoita:

Naudanliha-pastasalaatti

Kana-caesar-salaatti

Lihapullasalaatti

Kinkku-pastasalaatti

Savulohisalaatti

Pesto-mozzarella-pastasalaatti (kirsikkatomaatti)

Tonnikala-kananmunasalaatti (oliivi)

Aurinkoinen riisi-kanasalaatti (omena-ananas-curry)

Hedelmäinen pasta-broilersalaatti (mango, hunajameloni)

Nuudeli-kanasalaatti (hapanimeläkastike)

Hedelmäinen salaatti halloum-juustolla

Couscous-salaatti (broiler, lehtisalaatti, feta)

Kalkkunasalaatti (cocktailkurkku)

Savukalkkunasalaatti (viinirypäle, marinoitu punasipuli)

Papu-kinkkusalaatti

Tex-mex –salaatti (jauheliha, nachot)

Keltainen riisi-katkarapusalaatti (herne)

Paahdettu bataatti-häränlihasalaatti

Lempeän tulinen broilerivarrassalaatti

Riisi-kasvis-broilersalaatti

Mausteinen hirssi-parmankinkkusalaatti

Aasialainen riisisalaatti (cashewpähkinä, minimaissin tähkiä, sokeriherneenpalkoja)

Kotijuusto-melonisalaatti

Peruna-parsakaali-chorizosalaatti

Kvinoa-kylmäsavulohisalaatti (avocado)

Keittoideoita:

Tulinen katkarapukeitto

Juustoinen kasvissosekeitto

Kana-kookoskeitto

Lihapullakeitto

Tomaatti-basilikakeitto (mozzarella)

Tuorehernekeitto

Kermainen ahvenkeitto

Maustainen chorizo-keitto

Siskonmakkarakeitto

Borssikeitto

Savukalkkuna-riisikeitto

**LIITE 2. Kolmen viikon kiertävä ruokalista**

	<b>Maanantai</b>	<b>Tiistai</b>	<b>Keskiviikko</b>	<b>Torstai</b>	<b>Perjantai</b>
Viikko 1	Pesto-mozzarella-pastasalaatti	Broileri-cous-cous-salaatti	Lihapullasalaatti	Katkarapu-keitto	Chorizo-salaatti
Viikko 2	Kinkku- pasta-salaatti	Tomaatti-mozzarellakeitto	Tandoorikana-salaatti	Chorizo-keitto	Kylmäsavulohi-salaatti
Viikko 3	Katkarapu- riisi-salaatti	Kana-kookos-keitto	Juustoinen kasvissosekeitto	Broileri-caesar-salaatti	Tex mex-salaatti

**LIITE 3. Ruokalista pääraaka-aineryhmittäin**

	Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai
Viikko 1	<b>Pesto-mozzarella-pastasalaatti</b>	<b>Broiler-cous-cous-salaatti</b>	<b>Lihapullasalaatti</b>	<b>Katkarapukeitto</b>	<b>Chorizosalaatti</b>
Viikko 2	<b>Kinkkupastasalaatti</b>	<b>Tomaattimozzarella-keitto</b>	<b>Tandoorikanasalaatti</b>	<b>Chorizo-keitto</b>	<b>Kylmäsavulohisalaatti</b>
Viikko 3	<b>Katkarapuriisipastasalaatti</b>	<b>Kana-kookos-keitto</b>	<b>Juustoinen kasvisse-keitto</b>	<b>Broilericaesar-salaatti</b>	<b>Tex mex-salaatti</b>

Vihreä: kasvis

Keltainen: kana

Punainen: liha

Sininen: kala/äyriäiset



## LIITE 4. Pesto-mozzarella-pastasalaatti

### Pesto-mozzarella-pastasalaatti L

Annosmäärä: 10

Annoskoko: 270 g

Valmistusaika: 15 min.

Raaka-aine	Määrä Kg	€/Kg	€
Pasta, tricolore	0,500	2,61 €	1,31 €
Suola	0,015	0,74 €	0,01 €
Kirsikkatomaatti	0,600	4,76 €	2,86 €
Punasipuli	0,200	1,59 €	0,32 €
Rucola	0,150	17,50 €	2,63 €
Mozzarellahelmi, laktoositon	0,500	23,25 €	11,63 €
Basilika, tuore	0,010	1,39 €	0,01 €
Mustapippuri	0,005	34,44 €	0,17 €
Pesto	0,200	8,05 €	1,61 €
		Yhteensä	18,93 €
		Alv 0%	16,61€

### Valmistusohje:

1. Keitä pasta suolalla maustetussa vedessä n. 11 min. Huuhtelee lävikössä kylmällä vedellä ja valuta.
2. Viipaloi kirsikkatomaatit, kuori punasipuli ja tee ohuita puolirenkaita. Lisää pastan joukkoon.
3. Lisää pesty rucola, mozzarella helmet ja puolet basilikasta silputtuna. Mausta pippurilla ja sekoita.
4. Laita pesto erilliseen kippoon. Koristele lopulla basilikalla ja tarjoile.



## LIITE 5. Broileri-couscous-salaatti

### Broileri-couscous-salaatti L

Annosmäärä: 10

Annoskoko: 360 g

Valmistusaika: 20 min.

Raaka-aine	Määrä Kg	€/Kg	€
Couscous, raaka	0,500	3,88 €	1,94 €
Suola	0,010	0,74 €	0,01 €
Broileri fileepala, kypsä, pakaste	1,000	7,00 €	7,00 €
Mustapippuri	0,004	34,44 €	0,14 €
Suola	0,010	0,74 €	0,01 €
Rucola	0,150	17,50 €	2,63 €
Aurinkokuivattu tomaatti	0,250	16,72 €	4,18 €
Fetajuusto, laktoositon	0,400	10,45 €	4,18 €
Kurkku	0,200	3,59 €	0,72 €
Kurpitsansiemen	0,050	9,73 €	0,49 €
Lime			
<b>Kastike:</b>	0,100	3,85 €	0,39 €
Balsamiviinietikka	0,100	7,16 €	0,72 €
Rypsiöljy	0,100	1,49 €	0,15 €
Hunaja	0,050	5,98 €	0,30 €
Mustapippuri	0,005	34,44 €	0,17 €
Suola	0,005	0,74 €	0,00 €
		Yhteensä	23,01 €
		Alv 0%	20,18€

### Valmistusohje:

1. Valmista couscous paketin ohjeen mukaan. Jäähdytä ja mausta suolalla.
2. Sulata broilerin fileepalat ja mausta suolalla ja mustapippurilla.
3. Pese rucola, suikaloi aurinkokuivattu tomaatti, kuutioi fetajuusto, pese kurkku ja tee siitä puolisiivuja. Sekoita ainekset couscousin joukkoon.
4. Koristele annos limenlohkolla ja kurpitsansiemenillä.
5. Sekoita kastikkeen ainekset keskenään, maista ja tarjoile erikseen kiposta.



**LIITE 6. Lihapullasalaatti****Lihapullasalaatti L**

Annosmäärä: 10

Annoskoko: 267 g + kastike 37g

Valmistusaika: 25 min.

<b>Raaka-aine</b>	<b>Määrä Kg</b>	<b>€/Kg</b>	<b>€</b>
Pasta, tricolore	0,500	2,00 €	1,00 €
Suola	0,015	0,74 €	0,01 €
Punasipuli	0,200	1,59 €	0,32 €
Paprika	0,350	3,59 €	1,26 €
Rucola	0,150	17,50 €	2,63 €
Kurkkusalaatti	0,400	3,02 €	1,21 €
Mustapippuri	0,005	34,44 €	0,17 €
Lihapullat, kivikylän	0,700	7,69 €	5,38 €
<b>Kastike:</b>			
Kermaviili, laktoositon	0,400	2,25 €	0,90 €
Sinappi	0,050	1,63 €	0,08 €
Ketsuppi	0,050	2,23 €	0,11 €
Suola	0,010	0,74 €	0,01 €
		Yhteensä	13,07 €
		Alv 0%	11,46€

**Valmistusohje:**

1. Keitä pasta suolalla maustetussa vedessä n. 11 min. Huuhtelee lävikössä kylmällä vedellä ja valuta.
2. Kuori punasipuli ja pilko kuutioiksi.
3. Pese ja pilko paprika n. 2 cm suikaleiksi.
4. Sekoita pasta, kasvikset, pesty ja kuivattu rucola, kurkkusalaatti ja mustapippuri keskenään. Laita tarjoiluastiaan ja lisää puolitetut lihapullat päälle.
5. Sekoita kastikkeen ainekset keskenään ja tarjoile erikseen kiposta.



## LIITE 7. Katkarapukeitto

### Katkarapukeitto L

Annosmäärä: 10

Annoskoko: 370 g

Valmistusaika: 20min.

Raaka-aine	Määrä Kg	€/Kg	€
Kasvisliemikuutio	0,060	12,90 €	0,77 €
Vesi	3,000	0,00 €	0,00 €
Kesäkurpitsa	0,400	2,89 €	1,16 €
Paprika	0,250	3,59 €	0,90 €
Purjo	0,150	1,69 €	0,25 €
Chili, tuore	0,020	7,65 €	0,15 €
Keltasipuli	0,050	1,29 €	0,06 €
Valkosipuli	0,020	19,80 €	0,40 €
Katkarapu, pakaste	0,350	13,96 €	4,89 €
Sokeriherne, pakaste	0,250	7,17 €	1,79 €
Vehnänuudeli	0,120	5,73 €	0,69 €
Lime	0,050	3,85 €	0,19 €
Tilli, tuore	0,010	39,67 €	0,40 €
Suola	0,010	0,74 €	0,01 €
Cayennepippuri	0,005	39,50 €	0,20 €
		Yhteensä:	11,85 €
		Alv 0%	10,39€

### Valmistusohje:

1. Laita kasvisliemi kiehumaan kattilaan.
2. Pese kesäkurpitsa ja paprika ja leikkaa kuutioiksi. Lisää kattilaan.
3. Pese purjo ja chili ja suikaloi. Lisää kattilaan.
4. Suikaloi sipuli ja leikkaa valkosipuli pieneksi. Lisää kattilaan.
5. Lisää kattilaan katkaravut, sokeriherneet ja nuudelit. Keitä n. 5 min.
6. Purista limen mehu sekaan. Silppua tilli ja lisää kattilaan.
7. Mausta suolalla ja cayennepippurilla.



**LIITE 8. Chorizo-salaatti****Chorizo-salaatti G, L**

Annosmäärä: 10

Annoskoko: 280 g + kastike 46 g

Valmistusaika: 30 min.

<b>Raaka-aine</b>	<b>Määrä kg</b>	<b>€/kg</b>	<b>€</b>
Peruna, raaka	1,000	0,70 €	0,70 €
Suola	0,015	0,74 €	0,01 €
Parsakaali	0,650	2,97 €	1,93 €
Chorizo, kypsä	0,300	19,27 €	5,78 €
Omena, golden	0,300	1,98 €	0,59 €
Aurinkokuivattu tomaatti öljyineen	0,200	16,72 €	3,34 €
Punainen paprika	0,100	3,59 €	0,36 €
Punasipuli, raaka	0,050	1,59 €	0,08 €
Chili, tuore	0,050	7,65 €	0,38 €
Suola	0,010	0,74 €	0,01 €
Mustapippuri	0,005	34,44 €	0,17 €
Jääsalaatti	0,200	10,60 €	2,12 €
<b>Kastike:</b>			
Kermaviili, laktoositon	0,400	2,25 €	0,90 €
Sinappi	0,050	1,63 €	0,08 €
Chilikastike	0,010	13,84 €	0,14 €
Suola	0,010	0,74 €	0,01 €
Cayennepippuri	0,004	39,50 €	0,16 €
		Yhteensä:	16,77 €
		Alv 0%	14,71€

**Valmistusohje:**

1. Pese ja kuori perunat. Keitä suolalla maustetussa vedessä kypsäksi (n.15-20 min).
2. Jäähdytä perunat ja leikkaa kuutioiksi.
3. Pese parsakaali ja leikkaa nuput irti. Keitä nuput suolalla maustetussa vedessä 4 min. Jäähdytä.
4. Tee chorizo-makkarasta ohuita siivuja.
5. Kuori ja paloitele omena pieniksi kuutioiksi.
6. Valuta aurinkokuivatut tomaatit ja suikaloi.
7. Pese paprika ja suikaloi ohuiksi suikaleiksi.
8. Kuori punasipuli ja tee siitä ohuita puolirenkaita.
9. Pese chili ja leikkaa renkaiksi.
10. Laita ainekset kulhoon ja lorauta päälle öljyä aurinkokuivatuista tomaateista ja ripaus suolaa ja mustapippuria. Sekoita.
11. Pese jääsalaatti ja revi sitä tarjoiluastian pohjalle. Laita muut ainekset salaatin päälle.
12. Valmista kastike sekoittamalla ainekset keskenään. Tarjoile erikseen kiposta.



## LIITE 9. Kinkku-pastasalaatti

### Kinkku-pastasalaatti L

Annosmäärä: 10

Annoskoko: 287 g + kastike 45 g

Valmistusaika: 20 min.

Raaka-aine	Määrä Kg	€/Kg	€
Pasta, tricolore	0,500	2,61 €	1,31 €
Suola	0,015	0,74 €	0,01 €
Ananas,säilyke	0,500	5,46 €	2,73 €
Palvirouhe	0,350	4,75 €	1,66 €
Herne-maissi-paprika, pakaste	0,500	2,25 €	1,13 €
Aura-muru	0,150	12,90 €	1,94 €
Rucola	0,100	17,50 €	1,75 €
Persilja, tuore	0,010	39,67 €	0,40 €
<b>Kastike:</b>			
Valkosipuli	0,010	19,80 €	0,20 €
Suolakurkku	0,150	4,00 €	0,60 €
Kermaviili, laktoositon	0,300	2,25 €	0,68 €
Suola	0,015	0,74 €	0,01 €
		Yhteensä	12,40 €
		Alv 0%	10,88€

### Valmistusohje:

1. Keitä pasta suolalla maustetussa vedessä noin 11 min. Huuhtelee lävikössä kylmällä vedellä ja valuta.
2. Valuta ananaspalat ja lisää pastan joukkoon.
3. Lisää palvirouhe, sulanut herne-maissi-paprika, pesty rucola ja aura-muru. Sekoita hyvin.
4. Koristele persiljalla.
5. Murskaa valkosipuli ja pilko pieneksi. Kuutioi suolakurkku. Sekoita kastikkeen ainekset keskenään ja tarjoile erikseen kiposta.



**LIITE 10. Tomaatti-mozzarellakeitto****Tomaatti-mozzarellakeitto G, L**

Annosmäärä: 10

Annoskoko: 310 g

Valmistusaika: 15 min.

<b>Raaka-aine</b>	<b>Määrä Kg</b>	<b>€/Kg</b>	<b>€</b>
Sipuli	0,150	1,29 €	0,19 €
Valkosipuli	0,050	19,80 €	0,99 €
Rypsiöljy	0,150	3,20 €	0,48 €
Punainen pesto	0,100	8,05 €	0,81 €
Tomaattipyree	0,100	3,50 €	0,35 €
Tomaattimurska	2,500	2,17 €	5,43 €
Sokeri	0,050	0,75 €	0,04 €
Yrttijuurejuusto, laktoositon	0,150	9,45 €	1,42 €
Basilika, tuore	0,010	1,39 €	0,01 €
Mozzarellahelmi, laktoositon	0,300	9,88 €	2,96 €
		Yhteensä	12,68 €
		Alv 0%	10,70€

**Valmistusohje:**

1. Kuori ja kuutioi sipuli ja valkosipuli pieneksi. Kuullota kattilassa kevyesti öljyssä.
2. Lisää punainen pesto, tomaattipyree ja -murska, sekä sokeri. Keitä 5 min. välillä sekoittaen.
3. Lisää juurejuusto ja puolet basilikasta silputtuna. Sekoita tasaiseksi.
4. Lisää mozzarella ja koristele basilikalla.





**LIITE 11. Tandoorikanasalaatti**

Annosmäärä: 10

Annoskoko: 305 g + kastike 40 g

Valmistusaika: 20 min.

<b>Raaka-aine</b>	<b>Määrä Kg</b>	<b>€/Kg</b>	<b>€</b>
Broilerin filee, raaka	1,100	8,95 €	9,85 €
Tandooritahna	0,150	15,00 €	2,25 €
Hunaja	0,100	5,98 €	0,60 €
Pasta, tricolore	0,500	2,61 €	1,31 €
Suola	0,015	0,74 €	0,01 €
Lehtikaali	0,450	9,90 €	4,46 €
Paprika	0,450	3,59 €	1,62 €
Voi, laktoositon	0,080	5,13 €	0,41 €
Valkosipuli	0,050	19,80 €	0,99 €
Suola	0,010	0,74 €	0,01 €
Ananas, tuore	0,500	1,89 €	0,95 €
Mangoraja-kastike	0,400	5,16 €	2,06 €
		Yhteensä	24,50 €
		Alv 0%	21,49€

**Valmistusohje:**

- Pilko broileri 2 cm x 2 cm paloiksi. Laita muovipussiin tandooritahna, hunaja ja broileri. Sulje pussi ja anna marinoitua kylmässä vähintään tunti tai seuraavaan päivään.
- Laita puuvarrastikut likoamaan veteen vähintään tunniksi.
- Aseta broilerpalat vartaisiin ja kypsennä uunissa 200 asteessa n. 15 min.
- Keitä pasta suolalla maustetussa vedessä ohjeen mukaan noin 11 min. ja huuhtelee lävikössä kylmällä vedellä ja valuta.
- Poista lehtikaalista keskiruotu, pienennä annospaloiksi. Pese ja pilko paprika pitkiä suikaleiksi
- Kuullota pieneksi pilkottu valkosipuli ja lehtikaali voissa pannulla ja mausta suolalla. Sekoita paprikat joukkoon.
- Leikkaa ananaksesta kolmionmallisia siivuja.
- Kokoa annos laittamalla kanavartaat salaatin päälle ja koristele ananassiivuilla.
- Tarjoile mangoraja erikseen kiposta.



**LIITE 12. Chorizo-keitto****Chorizo-keitto G, L**

Annosmäärä: 10

Annoskoko: 359 g

Valmistusaika: 25min.

<b>Raaka-aine</b>	<b>Määrä Kg</b>	<b>€/Kg</b>	<b>€</b>
Peruna, raaka	0,500	0,70 €	0,35 €
Suola	0,010	0,74 €	0,01 €
Rypsiöljy	0,150	1,49 €	0,22 €
Paprika (punainen, oranssi, keltainen)	0,450	4,38 €	1,97 €
Chorizo, kypsä	0,350	19,27 €	6,74 €
Sipuli	0,300	1,29 €	0,39 €
Valkosipuli	0,050	19,80 €	0,99 €
Chili, tuore	0,050	7,65 €	0,38 €
Tomaattimehu	2,000	1,09 €	2,18 €
Tomaattipyree	0,100	3,50 €	0,35 €
Valkosipulituorejuusto, laktoositon	0,200	9,45 €	1,89 €
Mustapippuri, rouhittu	0,005	34,44 €	0,17 €
Persilja, tuore	0,010	39,67 €	0,40 €
		<b>Yhteensä:</b>	<b>15,65 €</b>
		Alv 0%	<b>13,73€</b>

**Valmistusohje:**

1. Pese ja kuori perunat. Keitä suolalla maustetussa vedessä kypsäksi (n.15-20 min). Kuutioi.
2. Pese paprikat ja suikaloi ohuiksi suikaleiksi.
3. Siivuta chorizo ohuiksi viipaleiksi. Paista pannulla öljyssä paprikoiden kanssa.
4. Kuori sipuli ja valkosipuli. Suikaloi sipuli ja pilko valkosipuli pieneksi. Lisää pannulle ja kuullota.
5. Pese chili ja leikkaa renkaiksi. Lisää pannulle.
6. Laita tomaattimehu kattilaan kiehumaan. Lisää pyree, tuorejuusto ja kaikki muut aineet. Keitä n. 5 min.
7. Pese persilja ja silppua. Lisää keittoon loppuvaiheessa.
8. Maista ja lisää suolaa tarvittaessa.



## LIITE 13. Kylmäsavulohisalaatti

### Kylmäsavulohisalaatti G, L

Annosmäärä: 10

Annoskoko: 235 g + kastike 45 g

Valmistusaika: 15 min.

Raaka-aine	MääräKg	€/Kg	€
Jäävuorisalaatti	0,500	2,79 €	1,40 €
Kananmuna	0,300	2,16 €	0,65 €
Kurkku	0,300	3,59 €	1,08 €
Kirsikkatomaatti	0,300	4,76 €	1,43 €
Kylmäsavulohi	0,400	21,50 €	8,60 €
Marinoitu punasi- puli	0,150	1,48 €	0,22 €
Sitruuna	0,200	2,29 €	0,46 €
Kapris	0,020	14,86 €	0,30 €
Tilli, tuore	0,010	39,67 €	0,40 €

#### Kastike:

Creme fraiche, lak- toositon	0,300	9,00 €	2,70 €
Sitruuna	0,010	2,29 €	0,02 €
Tilli, tuore	0,010	39,67 €	0,40 €
Suola	0,010	0,74 €	0,01 €
Mustapippuri	0,050	34,44 €	1,72 €
		Yhteensä	19,37 €
		Alv 0%	16,99€

#### Valmistusohje:

1. Pese ja pilko salaatti ja asettele annoksen pohjalle.
2. Keitä kananmunia n. 9 min. ja jäähdytä kylmässä vedessä. Kuori ja lohko muna.
3. Pese kurkku ja tee siitä puolisiivuja. Asettele siivut annokseen.
4. Pese kirsikkatomaatit ja puolita ne. Laita annokseen.
5. Leikkaa kylmäsavulohi siivuiksi ja tee pieniä rullia. Asettele annoksen päälle.
6. Tee marinoitu punasipuli ohjeen mukaan ja laita annoksen päälle.
7. Pese sitruuna ja lohko se. Aseta yksi lohko annokseen.
8. Valuta kaprikset ja laita annoksen päälle
9. Laita tilliä koristeeksi.
10. Valmista kastike. Purista sitruunan mehu creme fraichen joukkoon.
11. Silppua tilliä ja lisää joukkoon.
12. Mausta suolalla ja pippurilla. Tarjoile erikseen kiposta.



## LIITE 14. Katkarapu-riisisalaatti

### Katkarapu-riisisalaatti G, L

Annosmäärä: 10

Annoskoko: 288 g + kastike 42 g

Valmistusaika: 30 min.

Raaka-aine	MääräKg	€/Kg	€
Riisi	0,500	0,75 €	0,38 €
Suola	0,010	0,74 €	0,01 €
Curry	0,005	23,20 €	0,12 €
Kurkuma	0,005	20,00 €	0,10 €
Herne, pakaste	0,400	3,40 €	1,36 €
Katkarapu, pakaste	0,650	13,96 €	9,07 €
Paprika punainen	0,150	3,59 €	0,54 €
Tilli, tuore	0,010	39,67 €	0,40 €
Valkopippuri, jauhettu	0,005	40,32 €	0,20 €
Suola	0,010	0,74 €	0,01 €
Marinoitu punasipuli	0,200	1,48 €	0,30 €
Jääsalaatti, lehti	0,200	10,60 €	2,12 €
Lime	0,010	3,85 €	0,04 €
<b>Kastike:</b>			
Täysmajoneesi	0,400	2,99 €	1,20 €
Valkosipuli	0,020	19,80 €	0,40 €
Suola	0,010	0,74 €	0,01 €
		Yhteensä	16,23 €
		Alv 0%	14,24€

### Valmistusohje:

1. Keitä riisi suolalla, currylla ja kurkumalla maustetussa vedessä n. 10 min.
2. Lisää herneet keittämisen viimeisellä minuutilla. Valuta ja huuhtelee lävikössä kylmällä vedellä.
3. Sulata katkaravut ja lisää riisiin ja herneiden joukkoon.
4. Pese ja pilko paprika kuutioiksi ja lisää muiden aineiden joukkoon.
5. Silppua tilli ja sekoita aineet keskenään. Mausta suolalla ja valkopippurilla.
6. Annostele salaatti ja lisää marinoitua punasipulia.
7. Koristele pestyllä salaatinlehdellä, tillillä ja limenlohkolla.
8. Valmista kastike. Murskaa ja pilko valkosipuli pieneksi ja lisää majoneesin joukkoon. Mausta suolalla. Tarjoile erikseen kiposta.



**LIITE 15. Kana-kookoskeitto****Kana-kookoskeitto G, L**

Annosmäärä: 10

Annoskoko: 400g

Valmistusaika: 25 min.

<b>Raaka-aine</b>	<b>Määrä Kg</b>	<b>€/Kg</b>	<b>€</b>
Riisi, raaka	0,400	0,75 €	0,30 €
Vesi	2,000	0,00 €	0,00 €
Suola	0,015	0,74 €	0,01 €
Broilerin kuutio, kypsä, pakaste	0,900	8,95 €	8,06 €
Inkivääri, tuore	0,020	4,98 €	0,10 €
Porkkana	0,500	1,79 €	0,90 €
Chili, tuore	0,010	7,65 €	0,08 €
Mustapippuri	0,005	34,44 €	0,17 €
Kookosmaito	2,000	3,47 €	6,94 €
Pitkiä vihreitä papuja, pakaste	0,500	4,45 €	2,23 €
		Yhteensä	16,55 €
		Alv 0%	14,52€

**Valmistusohje:**

1. Laita riisi kiehumaan suolalla maustettuun veteen. Sekoita välillä.
2. Sulata broilerkuutiot. Raasta inkivääri, kuori ja pilko porkkana, tee chilistä ohuita renkaita.
3. Kun riisi on kiehunut 10 min. lisää loput raaka-aineet joukkoon. Keitä vielä 10 min.
4. Puolita pavut pienemmiksi ja lisää kattilaan. Anna kiehahtaa.
5. Tarkista maku, lisää suolaa tarvittaessa ja tarjoile.



**LIITE 16. Juustoinen kasvissosekeitto****Juustoinen kasvissosekeitto G, L**

Annosmäärä: 10

Annoskoko: 390g

Valmistusaika: 30min, aktiivinen 15 min.

<b>Raaka-aine</b>	<b>Määrä Kg</b>	<b>€/Kg</b>	<b>€</b>
Bataatti	1,200	2,35 €	2,82 €
Porkkana	0,600	1,79 €	1,07 €
Rypsiöljy	0,100	3,20 €	0,32 €
Kukkakaali	0,750	2,98 €	2,24 €
Lanttu	0,900	0,98 €	0,88 €
Valkosipuli	0,040	19,80 €	0,79 €
Keltasipuli	0,200	1,29 €	0,26 €
Kasvisliemikuutio	0,060	12,90 €	0,77 €
Vesi	3,000	0,00 €	0,00 €
Suola	0,015	0,74 €	0,01 €
Mustapippuri	0,005	34,44 €	0,17 €
Koskenlaskija, voi- makas	0,250	10,36 €	2,59 €
Kurpitsansiemen	0,030	9,73 €	0,29 €
Basilika, tuore	0,005	1,39	0,01 €
		Yhteensä	12,23 €
		Alv 0%	10,73€

**Valmistusohje:**

1. Kuori ja pilko kasvikset ja juurekset noin 2cm kuutioiksi.
2. Lisää bataatin ja porkkanan sekaan rypsiöljy ja paahda 200 asteisessa uunissa 20 min.
3. Kuumenna kasvisliemi kiehuvaaksi ja lisää kukkakaali, lanttu, valkosipuli ja sipuli sekaan. Keitä 15 min. kansi päällä.
4. Lisää keiton sekaan paahdetut porkkanat ja bataatit. Keitä vielä 5 min.
5. Lisää paloiteltu koskenlaskija ja soseuta sauvasekoittimella sileäksi.
6. Koristele kurpitsansiemenillä ja basilikanlehdillä ja tarjoile.



**LIITE 17. Broileri-caesarsalaatti****Broileri-caesarsalaatti L**

Annosmäärä: 10

Annoskoko: 210g + kastike 30g

Valmistusaika: 15 min.

<b>Raaka-aine</b>	<b>Määrä Kg</b>	<b>€/Kg</b>	<b>€</b>
Broilerin fileepala, kypsä, pakaste	1,000	8,95 €	8,95 €
Suola	0,005	0,74 €	0,00 €
Romaine salaatti	0,500	6,20 €	3,10 €
Parmesan	0,100	22,95 €	2,30 €
Caesarkastike, Felix	0,300	5,73 €	1,72 €
Mustapippuri, rouhittu	0,005	34,44 €	0,17 €
<b>Krutongit:</b>			
Arinakauraleipä, talon	0,400	4,88 €	1,95 €
Valkosipuli	0,050	19,80 €	0,99 €
Oliiviöljy	0,100	8,50 €	0,85 €
		<b>Yhteensä</b>	<b>11,08 €</b>
		Alv 0%	9,72€

**Valmistusohje:**

1. Valmista krutongit pilkkomalla leipä rouheisiksi kuutioiksi ja pyörittelemällä öljyssä ja pilkotussa valkosipulissa.
2. Paahda krutongit uunissa 200asteessa noin 5 min, kunnes ovat kullankeltaisia ja rapsakoita.
3. Sulata broilerin fileepalat. Mausta ne suolalla.
4. Pese ja pilko salaatti annoksen pohjalle.
5. Aseta broileri ja krutongit salaatin päälle.
6. Tee parmesaanista lastuja ja lisää annoksen päälle.
7. Lopuksi rouhi päälle mustapippuria ja tarjoile kastike erikseen kiposta.



**LIITE 18. Tex mex -salaatti****Tex mex -salaatti G, L**

Annosmäärä: 10

Annoskoko: 210 g + kastike 25 g

Valmistusaika: 15 min.

<b>Raaka-aine</b>	<b>Määrä Kg</b>	<b>€/Kg</b>	<b>€</b>
Sika-nauta jauheliha, raaka	1,000	4,26 €	4,26 €
Tacomauste	0,080	9,30 €	0,74 €
Jääsalaatti	0,400	10,60 €	4,24 €
Paprika, oranssi	0,200	3,59 €	0,72 €
Punasipuli	0,100	1,59 €	0,16 €
Emmental-juusto	0,200	13,40 €	2,68 €
Kidneypapu, säilyke suolaliemessä	0,150	3,08 €	0,46 €
Maissi, pakaste	0,150	2,42 €	0,36 €
Salsa	0,250	5,04 €	1,26 €
Mini nacho chips	0,100	6,21 €	0,62 €
		Yhteensä	15,51 €
		Alv 0%	13,61€

**Valmistusohje:**

1. Kypsennä jauheliha uunissa 200 asteessa kypsäksi ja mausta tacomausteella.
2. Pilko pesty salaatti ja paprika.
3. Kuori punasipuli ja tee puolirenkaita.
4. Kuutioi emmental-juusto.
5. Huuhtelevat pavut lävikössä kylmällä vedellä ja valuta. Sulata maissit.
6. Kokoa annos vihanneksista aloittaen, jonka jälkeen jauheliha, maissi ja pavut.
7. Murustele osa nachoista annoksen päälle. Laita osa kokonaisena annoksen koristeeksi.
8. Valmista salsa ohjeen mukaan ja tarjoile erikseen kiposta.





**LIITE 19. Marinoitu punasipuli****Marinoitu punasipuli G, L**

Saanti noin 1kg

Valmistusaika: 10 min.

<b>Raaka-aine</b>	<b>Määrä Kg</b>	<b>€/Kg</b>	<b>€</b>
Punasipuli, raaka	0,550	1,59 €	0,87 €
Rypsiöljy	0,225	1,49 €	0,34 €
Väkiviinaetikka	0,150	1,40 €	0,21 €
Sokeri	0,075	0,75 €	0,06 €
		Yhteensä	1,48 €
		Alv 0%	1,30€

**Valmistusohje:**

1. Kuori ja halkaise punasipuli. Siivuta ohuiksi siivuiksi.
2. Lisää muut aineet, sekoita ja anna marinoitua kylmässä tiiviissä astiassa vähintään 30 min. tai yön yli.

**LIITE 20. Salsa****Salsa G, L**

Saanti noin 600g

Valmistusaika:  
15 min.

<b>Raaka-aine</b>	<b>Määrä Kg</b>	<b>€/Kg</b>	<b>€</b>
Tomaatti	0,300	1,98 €	0,59 €
Sipuli	0,150	1,29 €	0,19 €
Valkosipuli	0,015	19,80 €	0,30 €
Chili, tuore	0,025	7,65 €	0,19 €
Rypsiöljy	0,050	1,49 €	0,07 €
Hunaja	0,025	5,98 €	0,15 €
Suola	0,010	0,74 €	0,01 €
Mustapippuri, rouhittu	0,005	34,44 €	0,17 €
Tomaattipyree	0,050	3,50 €	0,18 €
		Yhteensä	1,26 €
		Alv 0%	1,11€

**Valmistusohje:**

1. Kalttaa tomaatit: Tee ristiviilto kuoreen, upota kiehuvaan veteen hetkeksi, siirrä kylmään veteen ja kuori.
2. Kuutioi sipulit ja kaltatut tomaatit. Pilko chili.
3. Kuullota sipulit ja chili öljyssä, lisää loput aineet.
4. Hauduta n. 5 min. ja lisää tarvittaessa vettä.