

**TUOTE- JA RESEPTIKEHITYS  
AMMATTIKEITTIÖSSÄ**

Sari Asumalahti

Opinnäytetyö  
Toukokuu 2010  
Palvelujen johtamisen ja  
tuottamisen koulutusohjelma  
Ravitsemis- ja toimitilapalvelut

TAMPEREEN AMMATTIKORKEAKOULU

Tampere University of Applied Sciences

## TIIVISTELMÄ

Tampereen ammattikorkeakoulu  
Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma  
Ravitsemis- ja toimitilapalvelujen suuntautumisvaihtoehto

ASUMALAHTI, SARI:  
Tuote- ja reseptikehitys ammattikeittiössä

Opinnäytetyö, 53 s., liitteet 4 s.  
Toukokuu 2010

---

Tämän opinnäytetyön tavoitteena on selvittää, miten ammattikeittiöt kehittävät ruokaohjeitaan, hyödyntävät valmista reseptiikkaa ja, mistä käytettävät ohjeet päätyvät kokin käytettäväksi. Tutkimuksen avulla halutaan saada tietoa, ovatko käytettävissä olevat resurssit ja kanavat riittäviä ruokaohjeiden kehittämiseen, saatavuuteen, käytettävyyteen tai hyödyntämiseen.

Kysely suunnattiin saman yrityksen X eri toimipisteiden esimiehille ja kokeille, ja sen tulokset antavat tärkeää tietoa siitä, mikä on tuote- ja reseptikehityksen rooli yrityksen keittiöissä nyt ja, mihin suuntaan sitä halutaan viedä. Yritys X satsaa mittavaan tuotteistamisprojektiin, jossa määritellään eri keittiöiden ja keittiöhenkilökunnan tekemä työ. Tämä tutkimus antaa hyödyllistä tietoa myös tuotteistamiseen, Aromi-järjestelmässä olevien vakioitujen ruokaohjeiden käytettävyyteen ja toiveisiin sen suhteen.

Opinnäytetyöni teoriaosa koostuu tuotekehitys- ja ruokalistasuunnitteluaineistosta, tuotekehitystä käsittelevistä lehtiartikkeleista ja tutkimusaineistosta. Suurta painoa on myös omalla työkokemuksellani elintarviketeollisuuden tuotekehityksestä. Prosessikuvaukset ja tuotekehitystoiminnasta kirjoitettu luku kolme ja sen alaluvut pohjautuvat pitkälti omiin kokemuksiini tuotekehitystyöstä.

Kysely tehtiin maaliskuussa vuonna 2010 ja tavoitteena oli saada mahdollisimman moni vastaamaan, jotta tulokset olisivat kattavia. Kaikkien esimiesten ja kokkien vastaaminen antaisi käytännön tason vastauksia ja suuntaviivat siihen, mihin asioihin pitäisi jatkossa kiinnittää huomiota. Kyselyyn vastasi kaksitoista ruuanvalmistuksen ja esimiestason ammattilaista yritys X:stä.

## ABSTRACT

Tampere University of Applied Sciences  
Degree programme in Service Management  
Food Studies and Facility Management

ASUMALAHTI, SARI:

Development of Food Products and Recipes in a Professional Kitchen  
Bachelor`s thesis, 53 pages, appendices 4 pages  
May 2010

---

The goal of this study has been to clarify food and recipe development among the professionals on daily basis. The aim of the work has been to examine which are the ways to develop recipes, how good recipes are found and how much the professionals use the food Internet pages of food industries, magazines and books in their work. For this study, there was a need to search more information on development resources.

The questionnaires were given to the company X and to its cooks and chefs. The result gave me a lot of information on the role of the development of products and recipes in this firm at the moment and also how ideas are planned to be developed in the future.

Questionnaires were responded in May 2010 and the goal was to get as many respondents as possible. All twelve professionals in the company responded to the survey and many good observations were received from the responses. This study could offer useful information to me all employees in the working place, and it could also facilitate the work. This study also describes the direction that the product and recipe development is taking in the company X. This study should be analysed by directors and chefs in this company.

It was found out that almost everyone uses AROMI programme to help his or her work. It was also noticed that almost everyone feels that a good recipe is necessary.

1 JOHDANTO.....	5
2 CATERING ALA VUONNA 2010 .....	8
3 MITÄ ON TUOTEKEHITYS.....	9
3.1 Tuotekehitystoiminnan vaiheet .....	10
3.1.1 Toimeksianto .....	10
3.1.2 Kilpailijakartoitus ja esimaistiaiset .....	11
3.1.3 Tuotteen esikehittäminen .....	11
3.1.4 Tuotetestit.....	11
3.2 Tuotekehitys ammattikeittiössä.....	12
3.3 Asiakkaan rooli tuotekehityksessä.....	13
4 TUOTE JA TUOTTEEN ELINKAARI.....	14
4.1 Esittelyvaihe .....	14
4.2 Kasvuvaihe.....	14
4.3 Kypsyysvaihe .....	15
4.4 Kyllästymisvaihe.....	15
4.5 Laskuvaihe .....	15
5 RESEPTIKEHITYS AMMATTIKEITTIÖSSÄ .....	16
5.1 Reseptikehitys.....	16
5.1.1 Reseptikehityksessä huomioitavat seikat .....	17
5.1.2 Kohderyhmä .....	17
5.1.3 Raaka-aine ja hinta .....	18
5.1.4 Valmistustavat ja resurssit .....	18
5.1.5 Trendit .....	19
5.2 Vakioitu ruokaohje.....	19
5.2.1 Vakioidun ruokaohjeen hyödyt .....	20
5.2.2 Vakioidun ruokaohjeen haasteet .....	21
5.3 Aistinvarainen arviointi ruokaohjekehityksessä.....	22
6 TYÖKALUJA VAKIOIDUN JA TOIMIVAN RUOKAOHJEEN KEHITYKSEEN.....	23
6.1 Ruuan nimi ja raaka-aineet.....	23
6.3 Valmistustapa, kypsennysaika ja hävikit.....	24
7 VAKIOITUJEN RUOKAOHJEIDEN SAATAVUUS AMMATTIKEITTIÖSSÄ.....	26
7.1 Aromi.....	26
7.2 Reseptipalvelut.....	30
7.3 Ammattikirjallisuus ja ammattilehdet.....	36
8 TUTKIMUSMENETELMÄT .....	37
9 TUTKIMUSTULOKSET .....	38
10 JOHTOPÄÄTÖKSET .....	47
11 LOPUKSI .....	49
LÄHTEET .....	51
LIITTEET .....	55

## 1 JOHDANTO

Suomalaiset ovat tottuneet koulu- ja työpaikkaruokailuun jo vuosikymmenten perinteellä. Tällainen perinne on ainutlaatuinen koko maailmassa. Se asettaa ruokaan, ruokailuun ja sen kehittämiseen suuret vaatimukset. Osa kehityksestä tapahtuu huomaamatta ja osa määrätietoisena kehitystyön tuloksena.

Tuotekehitys on tuotteiden ja palveluiden hiomista, karsimista ja uusien ideoiden luomista. Sen tavoitteena on luoda asiakkaiden tarpeita tyydyttäviä ja kilpailukykyisiä tuotteita nopeasti ja taloudellisesti. Ammattikeittiössä tuotteiden karsimista ja valintaa tehdään säännöllisesti, sillä ruuat jotka eivät listalla menesty, vaihdetaan uusiin vaihtoehtoihin. Tuotekehitys puhtaimmillaan puuttuu kuitenkin useimmiten kokonaan.

Halusin opinnäytetyöni tutkimusosassa tutkia erään (yritys X) kunnallisen ruokapalvelun henkilöstön tuotekehitysresursseja, tuotekehityksen roolia eri keittiöissä sekä reseptiikan hallintaa. Reseptiikan hallintaan kuuluu tässä tutkimuksessa oleellisena selvittää, minkälaisia ruokaohjeita käytetään ja mistä niitä saadaan. Erityisenä haasteena koen sen, että yrityksen keittiöissä on sama ruokalista, mutta yhteistä ruokaohjepankkia ei ole. Halusinkin tutkia, olisiko tällaisen ohjeiston kehittämiseen tarvetta ja halukkuutta.

Ruoka-alan ammattilaisen asennoituminen ja kehittyminen limittyvät koko työyhteisön suhtautumistapaan. Tämä suhtautumistapa on hyvä tuoda tutkimuksessa esiin, jotta tiedettäisiin, miten kehitetään omaa työtä, työmenetelmiä ja tuotteita ja mihin suuntaan kannattaisi lähteä. Yksin on vaikea toimia ja saada muutoksia aikaan, mutta toivon tutkimukseni tuovan esiin tietoa, joka olisi hyödynnettävissä päivittäisessä työssä, yksilötasolla.

Työskentelen itse kyseisessä yrityksessä (X) ja olen kokenut päivittäisessä työssäni suureksi haasteeksi toimivien vakioitujen ruokaohjeiden löytämisen. Tämän tutkimuksen avulla toivon saavani työkaluja uusien ruokaohjeiden löytämiseen, käytettävyyteen ja kehittämiseen. Jotta saan mahdollisimman

kattavaa ja hyödyllistä tietoa, rajaan kyselyn ruokapalveluesimiehiin ja kokkeihin yrityksessä X eli niihin, jotka eniten reseptiikkaa käyttävät.

Lopputyöni aihe on itselleni erittäin läheinen, sillä olen työskennellyt elintarviketeollisuuden tuotekehityksessä neljä vuotta ja palannut jälleen ruuanvalmistuksen pariin. Tuotekehitystyö, sen prosessit, lainalaisuudet ja käytännön toimet tuotteen markkinoille saamiseksi pohjautuvat tässä työssä pitkälti omiin kokemuksiini. Luku kolme alalukuineen sisältää lähteitä, mutta monet asiat joita siinä tuon esiin, ovat työkokemuksen tuomaa tietoa.

Valitsin tuote- ja reseptikehityksen opinnäytteeni aiheeksi, koska koen sille olevan tarvetta yritykselle X, jossa tällä hetkellä työskentelen. Tuotekehitys on aiheena itselleni tuttu, joten koin sen olevan mielenkiintonsa lisäksi myös suhteellisen helposti tutkittavaa. Aihealueesta ei kuitenkaan kovin paljoa ole painettua tietoa. Kirjallisuutta on, mutta catering alan tuotekehitystä käsitteleviä kirjoja oli vaikea löytää ja omat kokemukseni tulivat kenties vähän liikaakin kirjoittamisen tielle.

Yritys X:n tuote- ja reseptikehityksen valitsin aiheeksi, koska työskentelen itse samaisessa yrityksessä ruokapalveluesimiehenä. Aloittaessani työt elokuussa 2009 huomasin, ettei kunnollisia ruokaohjeita ruokalistan ruokiin ollut saatavilla. Suuri osa resepteistä oli keittiössä tulostettuina, mutta läheskään kaikkiin ei ohjetta löytynyt tai ne olivat vanhentuneita. Painiessani tämän ongelman kanssa piti alkaa miettiä opinnäytetyöni aihetta, joten halusin löytää vastauksia omiin kysymyksiini. Mistä ohjeita löytyy, mitä reseptipankkeja kollegat käyttävät ja kirjataanko reseptejä Aromiin tai edes omiin muistiinpanoihin? Lisäksi mietin, kuinka paljon työntekijät vakioituja ohjeita käyttävät ja ovatko ne heidän mielestään tarpeen.

Nämä asiat mielessäni tein päätöksen opinnäytteeni aiheesta. Valitsin tutkimusmenetelmäksi kvantitatiivisen tutkimusotteen, kyselylomakkeen, jonka vastauksia analysoin johtopäätöksissä. Kyselyyni vastasivat kaikki kaksitoista, joille sen lähetin. Vastaukset olen tutkimustuloksiini kirjannut kirjoitettuna tekstinä tai taulukoina. Ensimmäiset viisi kysymystä on taustatietoa koulutuksesta, työvuosista, ammattinimikkeestä, ruokailijamäärästä ja

sukupuolesta. Aihealueen kysymyksillä halusin selvittää vakioitujen ruokaohjeiden käyttöä ja koetaanko ne työssä välttämättömiksi. Myös työntekijöiden näkemys yhteneväisestä reseptipankista on tärkeässä asemassa. Internetin reseptipalveluiden käyttö on yleisesti lisääntynyt ja niitä on tullut lisää, joten oli luontevaa kysyä sellaisten reseptien käytettävyydestä/soveltuvuudesta omassa työssä. Yritys X:n reseptit ovat eri toimipisteillä erilaisia tai ne puuttuvat kokonaan. Selvitin reseptien hakemiseen menevän ajan päivätasolla. Halusin myös muutamalla ”sana on vapaa” – tyyllisellä kysymyksellä selvittää tuotekehitystiedon tasoa vastaajien keskuudessa. Tulevaisuuden mielikuvista halusin saada tietoa, koska se kertoo mielestäni yleisestä motivaatiosta sekä siitä, kuinka tyytyväisiä vastaajat yrityksessä X ovat.

Tavoitteena tässä opinnäytetyössä oli ruokapalvelun henkilöstön tuotekehitysresurssit, tuotekehityksen rooli ja reseptiikan hallinta yrityksessä X. Tutkimusosassa selviää, mitkä ovat osaamisen tasot ja toiveet tuote- ja reseptikehityksen suhteen sekä vastaajien kanavat reseptien hakemiseen ja löytämiseen. Tutkimusosassa selviää myös vastaajien ajatukset tuotekehityksestä ja vakioiduista ruokaohjeista. Osa vastauksista yllättää, mutta mitään ihan uutta ei niistä selviä.

Työn tekeminen on ollut mielenkiintoista ja opinnäytetyö tulee herättämään keskustelua työpaikallani, yrityksessä X. Näin toivonkin, sillä vasta sitten, kun tulokset on yhdessä puitu, on työni tehty.

## 2 CATERING ALA VUONNA 2010

Suomessa on noin 10 000 catering alan suurkeittiötä. Tähän lukumäärään kuuluvat julkisten laitosten keittiöt ja henkilöstöravintolat. Niissä on useita kymmeniä tuhansia työntekijöitä, ja vuosittain niissä valmistetaan runsaat 450 miljoonaa ruoka-annosta. Suurimmat ruokailijaryhmät ovat koululaiset ja opiskelijat, jotka ovat oikeutettuja yhteen maksuttomaan ateriaan koulupäivinä. (Julkisten ja hyvinvointialojen liitto 2008, 6).

Catering – alalla yhdistyvät sekä ruokatuotanto että ruuan tarjoilu. Ateriat valmistetaan päivittäin eri jalostusasteella olevista elintarvikkeista ja tarjoillaan asiakkaille välittömästi valmistuksen jälkeen (Julkisten ja hyvinvointialojen liitto, 2008, 6). Alan arvoiksi ja periaatteiksi julkisten ja hyvinvointialojen liitto katsoo muun muassa asiakaskeskeisyyden, työn, palvelujen ja tuotteiden korkean laadun, innovatiivisuuden, tehokkuuden, joustavuuden, yrittäjyyden, kannattavan toiminnan sekä ympäristöystävällisyyden. Kaikkien catering – alaan liitettyjen toimintojen taustalla on suunnitelmallinen, pitkäjänteinen toiminta ja palvelujen ja toimintojen kehitys eli tuotekehitys.

Asiakkaiden erityisruokavaliot, ravintotietous sekä yksilöllisen ja asiantuntevan palvelun vaatimukset näkyvät jatkuvana kehityksen tarpeena koko alalla. Kannattavuus – ja laatutavoitteet asettavat haasteita catering – alan toimintojen organisoimiselle ja laadunvarmistukselle (Julkisten ja hyvinvointialojen liitto, 2008, 8). Alaa arvioidaan niin kustannusten, toimivuuden kuin tyytyväisyydenkin kannalta. Ylläpitäjien asettamat vaatimukset edellyttävät jokaiselta työntekijältä vastuullisuutta, sitoutuneisuutta ja yrittäjyyttä, ja teknologia ja automatisoituminen vaativat entistä enemmän koulutukselta ja ammattitaidon jatkuvalta kehittämiseltä (Julkisten ja hyvinvointialojen liitto 2008, 8).



### 3 MITÄ ON TUOTEKEHITYS

Tuotekehitys on useimmiten asiakkaiden toiveisiin tai omiin luoviin ideoihin perustuvaa tuotteiden tai palveluiden hiomista, karsimista ja uusien ideoiden luomista. Tuotekehityksen tarkoituksena on etsiä, luoda, valita ja kehittää uusia myyviä tuotteita tai palveluita sekä karsia kilpailukykyä menettäneitä vanhoja tuotteita. (Huttu-Hiltunen, Koivumäki, Luhtala, 1994, 18.) Tuotekehityksen tavoitteena on Raatikaisen (2008, 59) mukaan nopeasti ja taloudellisesti kehittää uusia, asiakkaiden tarpeita tyydyttäviä ja kilpailukykyisiä tuotteita olemassa oleva markkinatilanne huomioon ottaen. Joskus saattaa käydä niinkin, että ensin keksitään tuote, joka synnyttää tarpeita tuotteen käytölle. Tuotekehitys on Jokisen (1999, 9) mukaan monivaiheinen prosessi, joka käsittää tuoteidean etsimisen, kehitysnäkymien, markkinoiden ym. tuotekehityshankkeen käynnistämiseen tarvittavien tietojen selvittämisen, varsinaisen tuotteen luonnostelun, yksityiskohtaisen suunnittelun, optimoinnin, ohjeiden laatimisen sekä menetelmien kehittämisen.

Ammattikeittoissa karsimista ja valintaa tapahtuu säännöllisesti, sillä ruuat, jotka eivät listalla menesty, vaihdetaan melko pian uusiin vaihtoehtoihin. Monet ruuat muistetaan tähdenlentina, kun taas toiset jatkavat voittokulkuaan vuodesta toiseen ja ovat keustosuosikkeja.

Elintarviketeollisuudessa eurot tehdään uutuustuotteilla, joiden ei välttämättä ole tarkoituskaan myydä kuin, esimerkiksi yhden kesäsesongin ajan. Seuraavaa kesää varten niitä taas hiotaan ja ne ovat jälleen uutuustuotteita. Tuotesortimentti joka pysyy, mahdollistaa kuitenkin koko yritystoiminnan jatkumisen. Onnistunut tuotekehitystoiminta on yrityksen menestymisen yksi keskeisimmistä edellytyksistä (Jokinen 1999, 9).

Seuraavassa luvussa käsittelen tuotekehitystoiminnan vaiheita tulkiten vapaasti Komppula, Boxbergia (2002, 98) sekä peilaten omaa työkokemustani elintarviketeollisuuden tuotekehityksessä. Jokisen (1999, 14) mukaan tuotekehityshanke jaetaan neljään osaan eli käynnistämiseen, luonnosteluun, kehittämiseen ja viimeistelyyn. Seuraavissa alaluvuissa käsittelen ja tulkiten

näitä kaikkia nojautuen kuitenkin omaan työkokemukseeni ja teollisuuden tuotekehitykseen. Parhaiten omaa kokemustani tukee Salosen&Hyyrysen opinnäytetyö (2002, 4), jossa tuotekehitys lähtee yrityksen strategiasta. Sen jälkeen yksilöidään lähtökohdat ja tehdään esitutkimus, jonka seurauksena valitaan prototyyppi. Sen jälkeen tuotetta valmistellaan ja lopuksi viedään markkinoille. Valinta ja esitutkimus toistetaan prosessin aikana useita kertoja. Tämä kuvaus tuotekehityksestä on pohjana tuotekehitystoiminnalle.

### 3.1 Tuotekehitystoiminnan vaiheet

Teollisuuden tuotekehitys on pitkäjänteistä, päämäärätietoista ja aikaa vievää toimintaa tietyn tavoitteen saavuttamiseksi määrättyssä ajassa. Kehitystyö vaatii sitoutumista, itsenäistä ja aktiivista otetta jokaisena päivänä. Tuotekehitystoiminta lähtee liikkeelle markkinointisuunnitelmasta eli tuotekehitystoimeksiannosta (Kuula 2010, 11), jonka jälkeen kartoitetaan kilpailijoiden tuotteet. Tuotteet maistetaan ja arvioidaan. Aloitetaan oman tuotteen ideointi ja kehitys. Omaa tuotetta kehitetään ja maistetaan. Tuote lähetetään maistiaiskierrokselle, jonka jälkeen hiotaan tuotetta lisää. Lopuksi hyväksytään tuote, laatu ja hinta. (Komppula, Boxberg 2002, 96.)

#### 3.1.1 Toimeksianto

Tuotteen kehittämisen perustiedot määritellään tuotekehitystoimeksiannon muodossa. Siinä määritellään tuotetyyppi, esimerkiksi lihalaatu. Toimeksianto määrää myös kohderyhmän eli kenelle tuote suunnataan, esimerkiksi citysinkut tai lapsiperheet. Aikataulutiedot kertovat milloin tuotteen tulee olla valmis. Lisäksi toimeksiannossa kerrotaan, mitä tuote saa valmiina maksaa, mikä on myynti- ja katetavoite. Kuulan (2010, 11) mukaan kehittämistyö on mahdotonta ilman selkeää tavoitetta ja päämäärää, joten toimeksianto on kaiken perusta.

### 3.1.2 Kilpailijakartoitus ja esimaistiaiset

Kilpailijakartoitus on tärkeää ja se tarkoittaa kilpailijan tuotteiden tarkastelua, maistamista arviointia. Arvioinnin tulosten ja toimeksiannon perusteella ideoidaan, mihin suuntaan tulevaa tuotetta viedään ja päätetään kehitykseen vietävät tuote- tai makuideat. Ideointi voidaan toteuttaa ideariihen tai palaverin muodossa ja kaikki ideat kirjataan. (Kuula 2010, 10-12.)

### 3.1.3 Tuotteen esikehittäminen

Esikehitystyö tarkoittaa, esimerkiksi mausteiden ja marinadien valintaa. Niitä testataan koekeittiössä ja maistojen perusteella valitaan useampia vaihtoehtoja esimaistoon. Maistiaiskierroksen tarkoituksena on arvioida tuotteiden kantavuutta myös asiakkaan, tuotelaadun ja tavoitteen näkökulmasta. Maistiaiskierrokselle lähtevien tuotteiden parhaimmisto valikoituu tässä vaiheessa, ja hiomiseen eli tuotekehitykseen jää yleensä kahdesta neljään tuotetta. Maistiaiskierroksen kehitysideat kirjataan jatkokehitystä varten ja tuotetta kehitetään ja hiotaan edelleen. (Kuula, M., 2010,n:o 1, 10-12).

### 3.1.4 Tuotetestit

Tuotteen toimivuus ja laatu testataan oikeissa olosuhteissa eli tehdään tehdaskokeet ja säilyvyystestit. Maistiaiskierros toteutetaan asiakkailla, joita pitää olla vähintään 15-20. Tämän kierroksen tulosten, markkinoinnin ja tuotekehityksen arviointien perusteella valitaan potentiaalisin tuote. Valitun tuotteen laadun hyväksyy markkinointi, tuotanto ja tuotekehitys, sekä asiakas, mikäli tuote on asiakkaan tilaama. Käsityksen tuotteen laadusta tulee olla yhtenäinen. (Kuula 2010, 10-12).

### 3.1.5 Dokumentointi

Tuotteen ollessa valmis, alkaa tietojen tallentaminen. Omassa työssäni elintarviketeollisuuden tuotekehityksessä tiedot tallennettiin moneen paikkaan ja monesta eri asiasta. Tuotannolle tehtiin tuotteesta tuotantoresepti, valmistusohjeet ja etikettimerkinnät, suomeksi ja ruotsiksi. Tuotetiedotteet, joutsenmerkki-hakemus, tuotespesifikaatio eli lomake, joka kertoo tuotteesta kaikki aina pakkausmateriaaleja myöten sekä omavalvonnan tiedot tehtiin niin tuotantoa kuin markkinointiakin varten. Paperitöiden lomassa suunniteltiin ruokakuvauksia uudesta tuotteesta ja valmistettiin näyte-eriä markkinoinnille. Tuotantoa ja ensimmäisiä tuotantoeriä seurataan kaikilla tasoilla (Kuula 2010, 10-12).

### 3.2 Tuotekehitys ammattikeittiössä

Elintarvike- ja strategiaraportin mukaan (2006, 15, toim. Uusikylä, M.) kuluttajien valintoihin vaikuttavat muun muassa tulotaso, ruoan hinta, kotitalouksien koko, kuluttajien ikä, ruokaan liittyvä informaatio, yhteiskunnassa vaikuttavat arvostukset sekä eettisyys ja terveellisyys. Tämä näkyy myös ammattikeittiöiden arjessa muuttuvien toiveruokien muodossa. Viime vuosikymmenellä listoille toivottiin lasagnea ja nyt niille pyrkivät niin wokkiruuat kuin fingerfoodsit. Catering alan jatkuva muuttuminen luo ammattikeittiölle jatkuvan kehittämisen haasteen.

Tuotekehitystä tehdään ammattikeittiöissä päivittäin. Useimmat eivät kuitenkaan tiedä, ettei tuotekehityksen tarvitse olla maailmaa mullistavaa uuden keksimistä, vaan se koostuu jo pienistäkin asioista. Tällaisia pieniä asioita ovat esimerkiksi mausteen vaihtaminen toiseen tai pääraaka-aineen muuttaminen raa'asta kypsään. Tuotekehitystä on siis kaikki hiominen, pois ottaminen, lisääminen ja vaihtaminen, mitä työmme ohessa teemme, jopa huomaamattamme. (Lampi Laurila, Pekkala 2009, 19-20.)

Jotta ammattikeittiöissä saataisiin tuotekehityksestä kaikki hyöty irti, olisi siihen varattava aikaa ja asetettava tavoite. Olisi isommalla joukolla testattava ruokia,

muokattava niitä ja kirjattava jokainen työvaihe tarkoin muistiin. Näin saataisiin jokaista pidemmällä tähtäimellä tyydyttävä lopputulos, joka säästäisi aikaa raaka-aineita tilattaessa, ruokaa valmistettaessa ja sitä syödessä. Toisin sanoen rahaa. (Lampi ym. 2009, 19-20.)

### 3.3 Asiakkaan rooli tuotekehityksessä

Asiakkaalla on yritysten olemassaolon kannalta suuri vaikutus. Ilman asiakkaita ei tarvittaisi työntekijöitä, palveluita sen paremmin kuin tuotekehitystäkään. Kaikkea yritys- ja palvelutoimintaa toteutetaan kysynnän mukaisesti. 2000-luvun trendinä on kuitenkin se, että keksitään tuotteita ja luodaan palveluja, joita ei edes tiedä tarvitsevansa. Asiakkaan rooli tuotekehityksen osana on antaa mielipiteitä, palautetta ja arvioita saamastaan tuotteesta (Kuula 2010, 12) tai palvelusta. Ilman asiakkaan näkökulmaa on turha kehittää, sillä silloin se perustuu ainoastaan kehittäjänsä mielikuviin. Tuotteiden kehityksen kannalta onkin ensiarvoisen tärkeää pyytää palautetta säännöllisesti, mutta myös jokaisen meistä tulisi ymmärtää, että palautteen antaminen on osa kehitystä. Liian moni meistä jättää edelleenkin huonot kokemukset kertomatta. (Lampi ym. 2009, 20.)

## 4 TUOTE JA TUOTTEEN ELINKAARI

Tuotteella tarkoitetaan yksittäistä esinettä, palvelua, ruokaa tai elintarviketta, järjestelmää tai jotakin kokonaisuutta. Tuote voi siis olla myös aineetonta, kuten palvelu tai elämys. Tuotteen arvoon vaikuttavat liitännäistekijät, kuten imago, takuu, huolto, trendit ja tuotteen kehitystyö. Tuotteen elinkaariajattelu on osa tuotekehitystä ja se koostuu esittely-, kasvu-, kypsyy-, kyllästymis- ja laskuvaiheesta. Jokaiselle vaiheelle pyrin seuraavissa luvuissa tuomaan käytännön tuote-esimerkkejä. (Komppula ym., 2002, 96; Aho 2010.)

### 4.1 Esittelyvaihe

Esittelyvaihe on tuotteen lanseerausvaihe ja tuote on tässä vaiheessa käynyt läpi tuotekehityksen ja markkinoinnin toimenpiteet. Markkinoinnilla on erittäin suuri merkitys esittelyvaiheessa tuotteen läpimenoon ja tuotteita ostavat edelläkävijät ja ne, joilla on rahaa ja halua kokeilla uutta (Komppula ym., 2002, 96). Esittelyvaiheen tuotteisiin törmäämme joka kevät tai syksy muodin muuttuessa. Ensin epäröimme, mutta sitten alkaa katukuvaan ja eri medioihin ilmestyä yhä enemmän jotakin tuotetta, jolloin sorrumme itsekin. Tällainen tuote on muutaman vuoden takainen uutuu crocsit ja aikanaan myös kännykät ja kannettavat tietokoneet. Ammattikeittiön ruuanvalmistuksesta puhuttaessa esittelyvaiheeseen kuuluu tällä hetkellä kylmävalmistus. (Aho 2010.)

### 4.2 Kasvuvaihe

Kasvuvaiheessa tuotteelle on ilmestynyt kopioita ja muiden yritysten samankaltaisia tuotteita. "Kasvuvaiheessa tuotteen markkinointikustannukset ovat yleensä suurimmillaan". (Komppula ym. 2002, 96.) Nykyisistä tuotteista tulee ensimmäisenä mieleen Iphone, jota on alettu määrätyissä piireissä jo suosia, mutta hinnan ollessa vielä korkea ei massahysteriaa ole vielä nähty.

Suuret tehdasmaiset valmistuskeittiöt, joista ruoka lähtee pienempiin toimipisteisiin, voi sanoa olevan kasvuvaiheessa.

#### 4.3 Kypsyysvaihe

Kypsyysvaiheessa voidaan tuotteeseen tehdä pieniä muutoksia ja parannuksia ja sillä tavalla tuote saadaan näyttämään uudelta, vaikka se olisi periaatteessa sama kuin ennenkin (Komppula ym. 2002, 96). Tekniikasta tutut laitteet tulee mieleen tässäkin. Nintendo Wii tuo jatkuvasti uusia pelivaihtoehtoja ja lisälaitteita suosittuun peliinsä ja uudet mallit ovat hiottuja versioita edellisen vuoden vastaavista. Ammattikeittiössä kypsytysvaiheen tuotteita voisi luetella lukuisia. Kypsät lihat variaatioineen sekä valmispihvit eri muotoisina ja makuisina, dieettiversioineen, ovat niistä muutamia (Kuula 2010, 10-12).

#### 4.4 Kyllästymisvaihe

Kyllästymisvaihe, kuten otsikkokin kertoo, on sitä, kun tuote on ollut markkinoilla pitkään ja tavoittanut suurimman osan kuluttajista (Komppula ym. 2002, 96.) Hyvänä esimerkkinä tässä toimii tavallinen kännykkä, joka löytynee jo melkein jokaiselta, eikä hintakaan päästä huimaa. Keittiöiden arjesta nostan esille tavallisen perunankuorimiskoneen tai suurkeittiökoon paistinpannun. Vielä 1990-luvulla rakennetuissa ammattikeittiöissä nämä laitteet olivat välttämättömiä, mutta kustannustietoisuuden ja tavoitteiden muututtua ne ovat jääneet muistoesineiksi. Lieneekö enää jäljellä keittiötä, jossa perunat kuoritaan itse tai silakkapihvit paistetaan pannulla – ainakaan isommalle ruokakunnalle.

#### 4.5 Laskuvaihe

Ennen kuin tuote poistuu markkinoilta, sen sanotaan olevan laskuvaiheessa. (Komppula ym. 2002, 96.) Tällaisessa vaiheessa voisi tällä sanoa olevan kuvaputkitelevisio ja hehkulamppu, jotka ovat jo poistumassa. Laskuvaiheessa olevia ruokia löytyy muun muassa tilliliha ja jauhemaksakastike.

## 5 RESEPTIKEHITYS AMMATTIKEITTIÖSSÄ

Ruokapalveluiden tavoitteena on kannattavasti valmistaa asiakkailleen ruokaa heidän toiveidensa mukaisesti. Yksityisten ravitsemisalan yritysten on myös myytävä tuotteensa ja saatava siitä riittävästi katetta. Ateriasuunnittelussa on huomioitava monia eri tekijöitä, on sitten kyse lounasruuasta tai koko ruokalistan suunnittelusta. Ammattikeittiön on pohdittava vastaavatko tarjotut palvelut ja ruuat odotuksia ja tukevatko keittiön toiminnot tavoitteiden saavuttamista. Onpa sitten kyse yksityisestä ravintolasta tai koulumaailmasta on ensin oltava liikeidea, jonka pohjalta lähdetään toimintaa toteuttamaan (Lampi ym. 2009, 19-21). Ruokalistasuunnittelu on osa tuotekehitystä ja parhaimmillaan työkalu keittiöhenkilökunnalle. Lehtisen, Peltosen & Talvisen mukaan (1999, 474) ”ateriasuunnittelun ja siitä johdetun toiminnan tulee tukea liikeideaa”. Ammattikeittiöiden toiminta lähtee siis liikeidean määrittelystä, toiminnan- ja aterioiden suunnittelusta, ruokalistasuunnittelusta ja ruokaohjeiden kehittämisestä (Lampi ym. 2009, 19-21). Onpa kyse pienestä päiväkodista tai suuresta valmistuskeittiöstä kannattaa suunnitteluun varata riittävästi aikaa.

### 5.1 Reseptikehitys

Ruokaohje on ruuanvalmistuksessa avainasemassa. Olipa kyse sitten ravintolasta tai koulumaailmasta, jossa ruokaa valmistetaan kerralla useille sadoille, on kunnollinen ja toimiva ohje kokonaisuudessaan tärkein työväline. Suurille massoille valmistettaessa on tärkeää, ettei sävelletä, vaan mitataan aineet tarkasti. Samoin toimitaan ravintolassa, jossa asiakas aiemmin syötyään sitä erinomaista sienikastiketta haluaa sitä toisenkin kerran ja saman makuisena. Ruuan pitää pysyä tasalaatuisena riippumatta siitä kuka sen valmistaa. Tämän takia on ammattitaitoa vaatia toimivaa ja kokeiltua ohjetta ja juuri tämän vuoksi ohjeiden kehitykseen kannattaa satsata. Ruokaohjeiden kehitys vaatii aikaa, panostusta ja tarkkuutta, mutta palkitsee pidemmällä aikavälillä moninkertaisesti. (Lampi ym. 2009, 125.)



Reseptikehityksen tavoitteena voi olla vanhan ohjeen muokkaaminen tai hionta. Uudet raaka-aineet tuovat mukanaan tarpeen ruokaohjeiden täydelliseen muokkaamiseen. Vuosikymmen sitten markkinoille rantautuivat kypsät lihat, joiden käyttö mullisti ruuanvalmistuksenkin. Jos palapaisti ennen tehtiin ruskistamalla, hauduttamalla ja suurustamalla kastike, on kypsien lihojen kanssa toisin. Kypsistä lihoista tehty palapaisti tehdään ”väärinpäin” eli ensin laitetaan lihat vakuumpussissa höyryyn 100 astetta, noin 20 minuutiksi, valmistetaan astetta sakeampi kastike, maustetaan ja lisätään kuumat lihat valmiiseen kastikkeeseen. Tämä vaatiikin ihan omat ruokaohjeensa ja on selkeä esimerkki reseptikehityksen tarpeesta. (Lampi ym. 2009, 19.)

#### 5.1.1 Reseptikehityksessä huomioitavat seikat

Uutta ohjetta kehitettäessä on pohdittava miksi kehitetään, kenelle suunnataan, millä laitteilla valmistetaan ja missä tehdään sekä, mitkä ovat käytettävissä olevat rahalliset ja ammatilliset resurssit (Kuula 2010, 10-12). Ohjetta voidaan kehittää, jos listalta puuttuu jokin ruoka tai vakioituja ohjeita ei ole. Ohjeen kehitystarpeeseen vaikuttavat myös sesongit, asiakkaiden toiveet ja tilaukset sekä uudet raaka-aineet ja valmistuslaitteet. Ruokalistaa voidaan myös uusia ja piristää. (Lampi ym. 2009, 22-24, 125.)

#### 5.1.2 Kohderyhmä

Se, kenelle ruokaa tehdään ja ohjetta suunnitellaan, on reseptikehityksen lähtökohta. Ruokaa tarjoillaan niin kouluissa, päiväkodeissa, ravintoloissa, sairaaloissa, vanhainkodeissa, henkilöstöravintoloissa, junissa kuin messuillakin. On selvää, että päiväkotikäiset tai eksoottisten ruokien ystävät tarvitsevat aivan erilaisia ruokia puhumattakaan junatarjoilusta. Oma lukunsa on elämysruuat, erityisruokavaliot, herkuttelijat ja julkisen sektorin huokeat vaihtoehdot. (Lampi ym. 2009, 22-27.)

### 5.1.3 Raaka-aine ja hinta

Raaka-aineen valintaan vaikuttavat kohderyhmän lisäksi sesonki, raaka-aineen saatavuus ja asiakkaiden toiveet ja odotukset. Jokaiselle lienee selvää, että syksy on sien- ja marja-aikaa ja silloin niiden saatavuuskin on huippuluokkaa. Raaka-aineen valinnassa kannattaa pitää mielessä kohderyhmä, jolloin ylilyönneiltä vältytään. Päiväkoti-ikäiset eivät todennäköisesti arvostaisi sieniruokia tai pihvejä. Tosin heidän ruokailuaan säätelee myös raha. Käytettäessä edullisempia raaka-aineita ei kannata unohtaa luovuutta ja raaka-aineiden muunneltavuutta. Kirkkaan kalakeitonkin voi värjätä kurkumalla keltaiseksi, jolloin siitä tulee värikkäämpi. (Lampi ym. 2009, 22-24.)

Tämän päivän keittiöissä, varsinkin julkisella sektorilla, määrää käytettävissä oleva raha osaltaan, mitä raaka-aineita käytämme. Ruokaohjeen kehityksessä onkin huomioitava, mitä ruoka saa maksaa ja millä valinnoilla saadaan kustannukset pysymään järkevinä (Lampi ym. 2009, 29). On kuitenkin muistettava, että juhla- ja gourmet -ruuan raaka-aineet saavat olla toisenlaiset kuin esimerkiksi kouluruuan. Kulut riippuvatkin siis aina tavoitteesta eli siitä, mihin pyritään. Joskus voi pelkkä mausteen muuttaminen riittää uuden ohjeen syntymiseen. Enemmän säästöä saattaa tuoda, vaikkapa chili con carnen pääraaka-aineen muuttaminen naudan kokolihasta jauhelihaan. Työn hinta on tänä päivänä kallista, joten siirtyminen kypsien lihoihin ja valmiiksi pilkottuihin salaatteihin voi parhaimmillaan tuoda suurtakin säästöä, jos henkilökuntaa on vähän tai pääomaa ei haluta sitoa laitteisiin. (Lampi ym. 2009, 22-24.)

### 5.1.4 Valmistustavat ja resurssit

Ruokaohjeen suunnittelussa on tietenkin huomioitava keittiön varustelu. Kenttäkeittiössä ei voi valmistaa vispipuuroa tai paistaa muikkuja, mutta hyvä hernekeitto siellä tulee. Muistettavaa on myös se, että ruuanvalmistus sadalle tai neljälle sadalle vaatii aivan erilaiset valmistusohjeet ja -tavat. Suurkeittiössä valmistettava wokki -ruoka on lähes mahdotonta valmistaa usealle sadalle, mutta pienemmille määrille se on hyvä vaihtoehto. Nykyaikaisessa

suurkeittiössä laitteet sanelevat valmistustavan yhdessä tuotantomäärien kanssa. Laiteresurssit on otettava ohjekehityksessä huomioon ja tehtävä ohje juuri omaan keittiöön sopivaksi niin, että valmistus on järkevää, taloudellista ja ruokailijamäärän huomioiva. Henkilökunnan osaaminen, tarkat ainemäärät ja järkevät laitevalinnat tukevat hyvää ruokaohjetta. Kokeiluvaiheessa on tärkeää muistaa merkitä tarkoin kaikki muistiin ja ohje on kokeiltava 100 hengen annoksina, sillä perusohje muuttuu laskennallisessa suurennoksessa. (Lampi ym. 2009, 27-28.)

### 5.1.5 Trendit

Trendit säätelevät pukeutumisen ja sisustuksen ohella myös ruuanvalmistusta. Ihmiset matkustelevat entistä enemmän ja ovat hyvinkin tietoisia ympäröivästä maailmasta. Ollaan kokeilunhaluisia ja janoaan elämyksiä ja eksotiikkaa. Halutaan olla edelläkävijöitä ja uusia trendejä rantautuu myös ammattikeittiöihimme. Uusia raaka-aineita ja ruokia on ilmestynyt ruokalistoillemme. Kokki- ja sisustusohjelmat antavat vinkkejä raaka-ainevalintoihin, ruuanvalmistukseen, ruokien nimiin, koristeisiin ja väreihin. Trendit muuttavat kulttuuriamme hitaasti, mutta varmasti. Kukapa olisi 1980 -luvulla aavistanut, että kouluissa on nykyään pitsapäiviä ja henkilöstöravintoloissa työskentelee a la carte kokki ja wokkiruoka on päivittäinen vaihtoehto.

### 5.2 Vakioitu ruokaohje

Vakioruokaohje, eli yhdenmukaistettu ruokaohje, on ammattikeittiön ruuanvalmistuksen ateria- ja ruokalistasuunnittelun perusta. Vakioruokaohje tarkoittaa ohjetta, joka mahdollistaa eri valmistuskerroilla valmistetun ruuan saman määrän, tasaisen laadun ja maun. Vakioinnin avulla saavutetaan hyötyä. Vakioruokaohjeessa on täsmälliset raaka-aineet ja -määrät sekä tarkasti mietitty valmistustapa ja valmistusvaiheet. (Lampi ym. 2009, 125.)

Vakioinnissa on kysymys raaka-ainemäärien, valmistustavan, käytettyjen välineiden, täsmällisestä ja tarkasta määrittelemisestä, ohjeissa. Vakioinnissa käytetään työmenetelmiä, jotka ovat järkeviä ja soveltuvat suureen valmistusmäärään. Vakiointiin sopiva ruokaohje suurennetaan keittiössä käytettävän annoskoon ja ruokailijamäärän mukaan ruokalajille sopivalla menetelmällä. Vakiointi voi siis olla myös ruokaohjeen suurentamista, työmenetelmien kehittämistä tai ajankäytön suunnittelua. Vakiointi on osa tuotekehitystä ja vaatii kaikkien ruuanvalmistukseen osallistuvien panoksen. (Lampi ym. 2009, 125.) ”Vakioinnin kohteeksi otetaan niiden ruokalajien ohjeet, joita ruokalistalla tulisi olla. Ne ovat ohjeita, joista asiakkaat pitävät ja joiden avulla toteutetaan keittiön tavoitteiden mukaista ruoantuotantoa” (Lampi ym. 2009, 125).

#### 5.2.1 Vakioidun ruokaohjeen hyödyt

Vakio-ruokaohjeen hyödyt ovat kiistattomat. Ruoka on tasalaatuista niin maun kuin ulkonäönkin suhteen. Toimivilla ohjeilla saamme myös asiakkaamme ja kokin tyytyväisemmäksi. Asiakas on tyytyväinen, kun ruoka vastaa odotuksia ja kokki säästyy virheiltä. Tämä korostuu erityisesti sijaisten tullessa valmistamaan ruokaa. Kuinka monessa nykyaikaisessa ammattikeittiössä onkaan vielä käytössä kymmenen vuotta vanhat paperiversiot ohjeista, joiden perusteella ruuan valmistaminen on lähes mahdotonta. Toimivalla ohjeella ei tule tilannetta, jossa pitää tietää, että ohjeessa tarkoitettu lihan määrä pitää tuplata, koska asiakaskunta syö hyvin tai maidon määrä puolittaa, koska ohje ei vain toimi. Työohjeen toimivuus testataan ajoituksessa, mikä on kokin työn mittari. Vakioitu ohje kertoo juuri siihen keittiöön tehdyt ajoitukset ja laitteiden käytön. Monessa keittiössä on huonoja uuneja, jotka vaativat pidemmän kypsymisajan ja, jota ei sijainen voi tietää. (Lampi ym. 2009, 127-128.)

Vakioidulla ohjeella saadaan myös säästöjä, koska ruokaa ei tarvitse ylivalmistaa. Myöskään sellaista ikävää tilannetta, että ruoka ei laskemisesta huolimatta riitä, ei tapahdu, mikäli vakioidut ohjeet ovat käytössä. Tilausten teko helpottuu ja nopeutuu, kun jokaista ruokaa ei tarvitse oppia valmistamaan omien kokemusten kautta, vaan siihen olisi työväline. Vakioitu ohje helpottaa

myös hintavertailun tekemistä, omavalvontaa ja ravintosisältöjen laskemista. (Lampi ym. 2009, 128.)

Hyvällä vakioinnilla saamme hyvän pohjan tuotekehitykselle, sillä ilman toimivaa perusohjetta ei voi alkaa kehittämäänkään. Kun perusta on kunnossa, saamme aikaa annosten viimeistelyyn ja kenties erityisruokavalioidenkin valmistukseen.

### 5.2.2 Vakioidun ruokaohjeen haasteet

Haasteena vakioitujen ohjeiden työstämiseen on tänä päivänä ajan puute. Täystyöllistetyt ammattilaiset eivät oman työnsä ohessa pysty kokeilemaan, eivätkä aikaansaamaan toimivia ohjeita. Koenkin tämän haasteen niin, että esimiesten ja ylempien toimihenkilöiden, jotka toiminnoista vastaavat, tulisi panostaa ruokaohjeiden kirjaamiseen, testaamiseen ja kehittämiseen. Tärkeää on huomata asian arvo, löytää oikea ihminen vakiointia tekemään ja antaa siihen aikaa. Henkilön tulee sitoutua pitkään prosessiin ja tietää vakioinnin perussäännöt.

Haasteena on myös se, että vakioitu ohje ei toimi ikuisesti, vaan tarvitaan ohjeen päivitystä. Asiakaskuntamme muuttuu tai laajenee, tulee uusia raaka-aineita tai laitteemme uudistuu. Keittiöt ovat omankin urani aikana muuttuneet täysin, joten jo kymmenessä vuodessa tapahtuu useita muutoksia. Haasteena on siis myös tarkistaa vakioidut ohjeet parin vuoden välein (Lampi ym. 2009, 126).

Vakioitujen ohjeiden luomiseen tuo omat haasteensa uudet ruuanvalmistusmenetelmät, joista ei vielä ole kokemusta saati oikeita ohjeita. Yksi tämän hetken kuumimmista puheenaiheista on kylmävalmistus. Tässä valmistusmenetelmässä raaka-aineet yhdistetään kylmänä ja ruokaa voidaan säilyttää kylmässä useita vuorokausia ennen kypsennystä. Kylmävalmistus tuo tehokkuutta ja varmistaa tasalaatuisuuden. Uusi valmistusmenetelmä vaatii myös kurinalaisuutta: reseptiikkaan on luotettava täysin, koska ruokaa ei valmistusvaiheessa pysty maistamaan (Mäyry 2010, 31-33)

### 5.3 Aistinvarainen arviointi ruokaohjekehityksessä

Aistinvarainen arviointi on erittäin tärkeässä roolissa uusien ohjeiden kehityksessä. Ruuassa arvioidaan hajua, makua ja ulkonäköä, mutta myös maistajan omaa mielikuvaa siitä, miltä ruuan pitäisi maistua. Ulkonäön ja muiden aistittavien ominaisuuksien tulee olla tasapainossa keskenään (Tuorila, Parkkinen, Tolonen, 2008, 19).

Miten ruokaohjetta sitten voisi parhaiten arvioida kehitystyön aikana. Useimmiten ammattikeittiön reseptikehitys on vanhojen ohjeiden hiomista, eikä näin ollen vaadi kuin ulkonäön tarkastelua ja useamman henkilön maistamista. Maistaminen ja rakenteen tarkastelu kannattaakin tehdä koko henkilökunnan voimin. Arvioinnissa pitää muistaa, että ruuan luonne määrää perusmaut. Palapaistiin eivät siis tietenkään kuulu voimakkaat pippurit tai yrtit, eivätkä nakkikeittoon paprika tai grillimauste. (Mäyry 2010, 31-33.)

Tuorilan ym. (2008, 65) mukaan jokaiselle kertyy kokemuksia ruoasta ja ruokailutilanteista, jolloin altistumiseen erilaisille aistiärsykkeille sekoittuu odotuksia, asenteita ja mielikuvia. Tämä onkin mielestäni hyvä pitää mielessä aina, kun ruokaa tehdään, kehitetään, maistetaan tai syödään. Kolmeasataa ihmistä on mahdoton miellyttää, mutta tärkeää onkin kehittää valtaosalle maistuvaa ruokaa varsinkin, jos on kyse koulumaailmasta. Arvioinnissa on pidettävä mielessä, mitä ruualla haetaan ja mikä on tavoite. (Mäyry 2010, 31-33.)

## 6 TYÖKALUJA VAKIOIDUN JA TOIMIVAN RUOKAOHJEEN KEHITYKSEEN

Ruokaohjeesta saa selville paljon asioita, vaikka se pelkistettynä voikin olla pelkkä raaka-ainelista. Ruuan ammattilainen osaa valita oikeat laitteet tai tietää, miten raaka-aineet tulee esikäsitellä. Ikävä kyllä toimiakseen kaikilla tasoilla tällainen raaka-ainelistaus jättää liian paljon tulkinnanvaraa. Sen vuoksi voidaan antaa lisäohjeita tulokselliseen reseptikehitykseen ja siinä onnistumiseen.

### 6.1 Ruuan nimi ja raaka-aineet

Ruokaohjeessa tulee olla selkeästi ruuan nimi, joka ei saa johtaa harhaan. Erityisseikat on myös mainittava, kuten mausteisuus tai etnisyys tai jokin muu erityispiirre. Ruuan nimi voi olla myös mielikuvituksellinen, esimerkiksi ”lepakkoemännän siipikeitto”, jos se on listalla Halloween –viikon aikana. Muuna aikana ei ole syytä heittäytyä näin syvälle mielikuvituksen pauloihin. Lapsille suunnattuja ruokia nimetään muita useammin hauskoilla nimillä, mutta aikuisille on hyvä pitäytyä asiassa.

Merkittäessä raaka-ainetta on oltava erityisen tarkka. Raaka-aineesta esimerkiksi lihasta on yksilöitävä, mitä ruhon osaa ja missä muodossa se on. Otetaan esimerkiksi broileri-vihanneskastike. Lihasta tulee ilmoittaa onko se raakaa, kypsää, marinoitua, naturellia, suikaletta, palaa, jauhettua, nahallista, nahatonta sekä ruhon osa, esimerkiksi fileesuikale tai paistisuikale. Kastikkeeseen tulevat muut aineet ilmoitetaan lisäysjärjestyksessä ja nekin tulee yksilöidä mahdollisimman tarkoin. Vihanneksista ilmoitetaan ovatko pakasteita, tuoreita kokonaisia vai valmiita suikaleita tai kuutioita vai kenties säilykkeitä. Liemivalmisteita käytettäessä on ilmoitettava tuotteen tarkka nimi ja valmistaja, sillä pelkkä lihaliemijauhe ei kerro riittävän tarkasti jauheen mausta, suolaisuudesta eikä sitä voi suoraan käyttää minkä tahansa jauheen sijaan. (Lampi ym. 2009, 127.) Kaikkien raaka-aineiden tulee olla helposti tukusta tilattavissa ja tietenkin suurkeittiökokoisina.

Ohjeeseen merkitään sekä osto- että käyttöpaino. Tämä on erityisen tärkeää muistaa raaka-aineissa, joissa esikäsitteily vie raaka-ainetta, mutta myös säilykkeissä. Niissä liemen osuus on monesti melko suuri ja se on huomioitava tilausta tehtäessä. (Lampi ym. 2009, 129.)

Raaka-ainemäärät ilmoitetaan ohjeessa aina kolmen desimaalin tarkkuudella, esimerkiksi 10,000 kg = (10 kg) ja ne on siis punnittava aina ja oltava yhdenmukainen eli ei tule käyttää desilitroja tai litroja. Mausteet merkitään gramman tarkkuudella, 0,001 kg = 1g. Ruokaohjeessa on käytettävä järkeviä määriä ja niihin kannattaa ruokaohjekehityksen aikana kiinnittää erityistä huomiota. 100 hengen ohjeessa määrät voivat olla 100 gramman tai 500 gramman välein eikä esimerkiksi 117 grammaa tai 489 grammaa. Ohjeen hiomisen aikana ei kuitenkaan saa tehdä laskennallisia suurennoksia, ellei niitä testata käytännössä. (Lampi ym. 2009, 127.)

### 6.3 Valmistustapa, kypsennysaika ja hävikit

On mietittävä omaan toimipisteeseen järkevät ja sopivat valmistustavat. Sama ruoka voidaan tehdä aivan eri laitteella viidenkymmenen hengen aterialla valmistettaessa, kun se vaatii huolellisempaa suunnittelua useamman sadan ruokkimisessa.

Ilmoita uunitoiminto, esimerkiksi yhdistelmätoiminto tai höyrypaisto, tarkka asteluku ja, jos uunissa on kosteuden säätämiseen oma nappinsa, ilmoita myös kosteusprosentti sekä kypsymisaika. Ohjeeseen voit laittaa lisäyksen kuinka monta vuokaa uunissa on kerrallaan. Tärkeää on kertoa minkä kokoiseen GN -vuokaan uuniruoka valmistetaan ja montako vuokaa annosmäärästä ja paljonko tulee yhteen vuokaan kutakin raaka-ainetta. Pata- ja keittoruuissa ilmoitetaan kiehumis- ja hautumisajat. (Lampi ym. 2009, 127.)

Ruokaohjeessa tulee aina näkyä kypsennyksessä tapahtuva hävikki, joten tuote pitää punnita aina valmiina, esimerkiksi uunista otettu GN -vuoka. Sen jälkeen lasketaan hävikki ja saanto. (Lampi ym. 2009, 127.)



#### 6.4 Erityisruokavaliot

Olen työssäni ruokapalveluesimiehenä huomannut, että nykyään on lisääntyvässä määrin etenkin laktoosittomia, vähälaktoosisia ja gluteenittomia ruokailijoita. Erityisruokavaliot on huomioitava jo suunnitteluvaiheessa. Ohjetta kehitettäessä kannattaa valmistaa mieluiten vähälaktoosinen tai laktoositon ruoka ja valita gluteeniton tärkkelys. On myös hyvä merkitä ohjeeseen paljonko ruoka sisältää laktoosia (g/100 g) ja onko ruoka gluteeniton. Monissa liemivalmisteissa on gluteenia, joten mitään ei kannata olettaa, vaan on oltava tarkkana koko prosessin ajan. Teollisuus on osaltaan vastannut kysyntään ja tuotteita onkin saatavana melkein pä allergiaan kuin allergiaan.

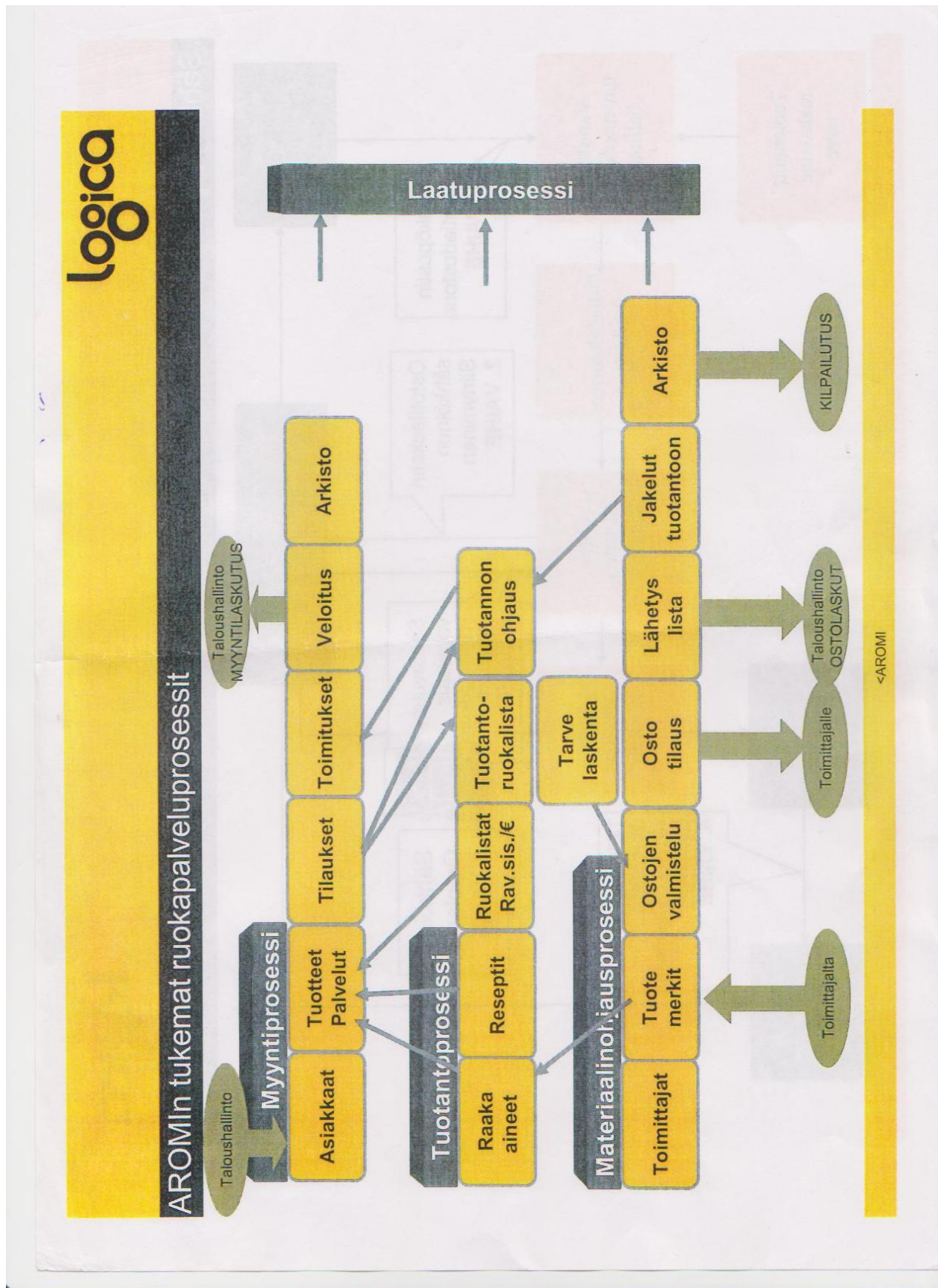
## 7 VAKIOITUJEN RUOKAOHJEIDEN SAATAVUUS AMMATTIKEITTIÖSSÄ

Ammattiohjelmat ovat vuosien saatossa muuttuneet osaksi jokapäiväistä elämää. Yhä useampi ammattikeittiö panostaa tietokoneohjelmiin, mutta on myös niitä keittiöitä, joille tämä ei syystä tai toisesta ole mahdollista. Seuraavissa alaluvuissa käsittelen Aromi –ohjelmaa sekä muita reseptien hakuun sopivia lähteitä. Aromista kertovan luvun lähteenä olen käyttänyt Virpi Salon Aromi –koulutuspäivän (5.9.2009) materiaalia.

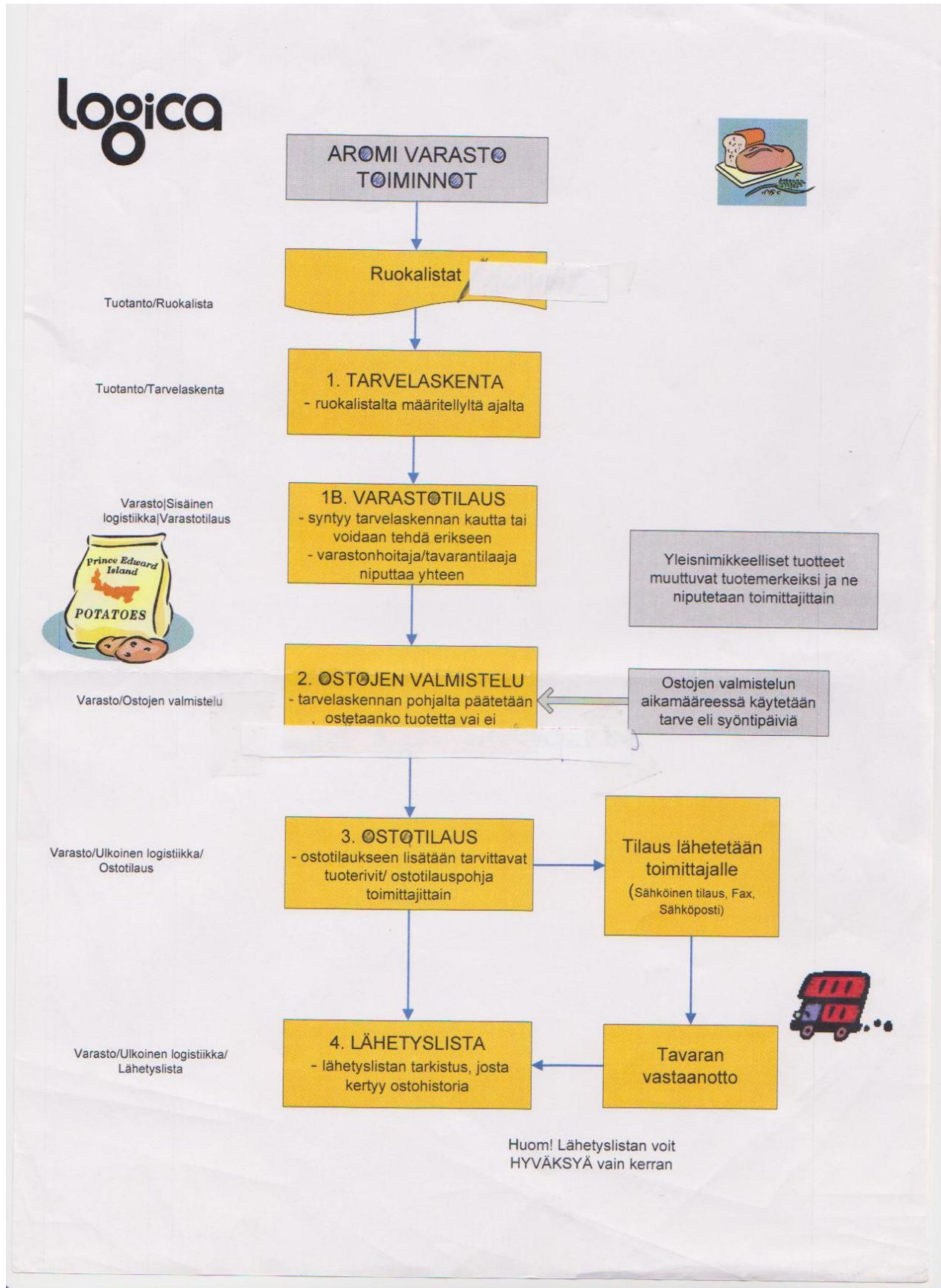
### 7.1 Aromi

Virpi Salon (2009) mukaan Aromi –ohjelma helpottaa suurkeittiön toimintaa jokaisella tasolla. Aromin tukemat ruokapalvelun prosessit ovat myyntiprosessi, tuotantoprosessi ja materiaalinohjausprosessi (KUVIO 1, s. 27). Aromista löytyy varastotoiminnot, ruokalistat ja reseptit. Aromia käytetään tarvelaskennassa, varastotilauksissa, ostojen valmistelussa, ostotilauksessa sekä lähetyslistojen tarkastuksissa ja sähköisessä laskujen tarkastuksissa (KUVIO 2, s. 28).

Sähköisen asiointin ratkaisuehdotus ruokapalveluille (Salo 2009) on viisivaiheinen (KUVIO 3, s.29). Ensimmäisessä vaiheessa Aromiin on syötetty sopimustuotteet ja toimittajat, joiden perusteella arvioidaan raaka-ainetarve. Toisessa vaiheessa tehdään ostoehdotus ja ostotilaus. Kolmannessa vaiheessa saadaan tavarantoimittajalta vahvistus sähköpostiin tai puhelimitse, myös tilauspoikkeamat. Tavarantoimittajan saapuessa siirrytään neljänteen vaiheeseen eli tiliöidään lähetyslistat. Viidennessä vaiheessa tarkistetaan ja käsitellään ostolasku.

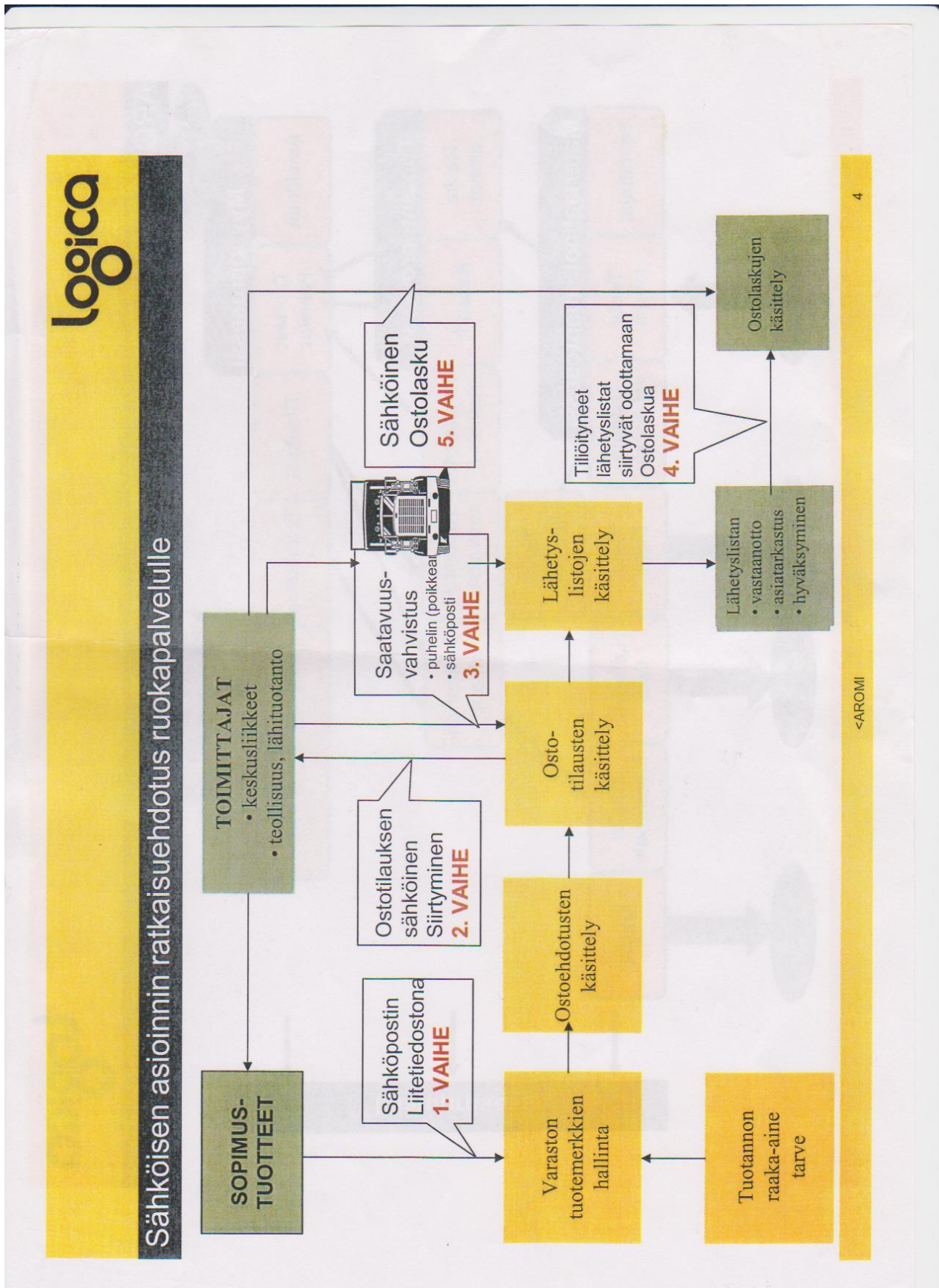


KUVIO 1. AROMIn tukemat ruokapalveluprosessit (Salo 2009.)



KUVIO 2. Aromin varastotoiminnot (Salo 2009.)





KUVIO 3. Sähköisen asiointin ratkaisuehdotus ruokapalvelulle (Salo 2009.)

## 7.2 Reseptipalvelut

Tätä opinnäytetyötä tehdessäni olen tutustunut useimpiin internetin reseptipalveluihin. Suurin osa elintarvikeyrityksistä tarjoaa tämän palvelun asiakkailleen. Reseptisivut löytyvät helposti, esimerkiksi Saarioisten, HK-Ruokatalon, Isomitan, Ateriamestareiden, Valion tai Atrian kotisivuilta. Ongelmana näillä sivuilla on, että sieltä ei välttämättä löydy reseptiä ruokalistalla oleviin ruokiin sekä se, että jokaiselle sivulle pitää kirjautua erikseen. Ammattitaitoinen kokki tuntee elintarvikeyritykset, niiden tuotteet ja reseptipalvelut. Hän osaa valita oikean sivuston nopeasti ja tietää, mitkä lähteet ovat luotettavia. Sivut ovat helppokäyttöisiä ja niiden resepteissä suositaan oman yrityksen tuotteita. Haku toimii reseptin, raaka-aineen, ruokatyyppin tai juhlan nimellä. Erityisruokavalioillekin on oma sarakkeensa. Hieman vaihtelua on eri yrityksillä, mutta pääasialliset toiminnot on samat. Kuten aiemmin tässä opinnäytetyössäni on käynyt selväksi, on kaikki ammattikeittiön ruokaohjeet kokeiltava sadalle hengelle. Muutamat reseptipalvelut näyttävät reseptit neljän hengen annoksina, kun taas toiset oikeaoppisesti sadalle. Päivi Porokuokan (2010) mukaan ainakin heidän ohjeensa on kaikki testattu sadan hengen annoksina. Seuraavassa muutamia reseptipalveluiden internet -osoitteita sekä internetissä avautuvien sivunäkymien (nrot 1-7) kuvia.

1. [www.ateriamestari.fi](http://www.ateriamestari.fi) => valitse reseptipalvelu
2. [www.saarioinen.fi/](http://www.saarioinen.fi/) => valitse HoReCa => reseptihaku
3. <http://horeca.atria.fi> => valitse reseptit => reseptihaku
4. [www.isomitta.fi/reseptit](http://www.isomitta.fi/reseptit)

HK –Ruokatalon nettiosoite reseptipalveluun:

6. [www.hkpro.fi](http://www.hkpro.fi) => ruokaohjeet => valitse ruokalaji
7. [www.valio.fi](http://www.valio.fi) => ammattilaiset => ruokaohjehaku

Alla olevassa kuvassa näkyy Ateriamestareiden sivunäkymä:

The screenshot shows the Ateriamestarit website interface. At the top right, there are links for 'Esiteet, asiakaslehti Linkit' and a search box for 'Etsi resepti:'. Below this is a navigation menu with links: ETUSIVU, ATERIAMESTARIT, TUOTTEET, RESEPTIPALVELU, AJANKOHTAISTA, KAMPANJAT, KUVAPANKKI, YHTEYSTIEDOT, and TILAUKSET.

On the left side, there is a 'Uutiset' section with three news items:
 

- 5.5.2010 Ammatillaiset valitsivat voittajan: Torino Täysjyväohra voitti Vuoden Tähtituote 2010 -kilpailun suurkeittiötuotteiden sarjan
- 31.3.2010 Englantilaisitutkimus vahvisti: Pakasteiden ravintoarvot ovat verrattavissa tuoreisiin kasviksiin
- 15.3.2010 Terveellisiä herkkuja kaurasta jo 85 vuotta

 A 'Lisää uutisia' link is also present.

The main content area is titled 'Reseptipalvelu'. It includes a description: 'Voit etsiä reseptihakemistosta sopivan ruokaohjeen tietyn tuoteryhmän, tuotteen tai teeman mukaisesti. Lisäksi voit etsiä reseptejä avainsanalla, jota haetaan reseptin nimestä, aineluettelosta ja ohjeesta.' Below this is a form with the following fields:
 

- Reseptin nimi:
- Tuoteryhmä:
- Tuote:
- Teemat:
- Reseptityyppi:

 An 'ETSII RESEPTIT' button is located below the form.

Below the form, there is a note: 'Anna palautetta reseptipalvelustamme! Palautelomake'. To the right of the form is a large image of a baked dish, likely a lasagna or similar, served in a white ceramic dish on a wooden cutting board, with a spoon and a bowl of salad nearby.

At the bottom left, there are logos for 'RAISIO' and 'Apetit'. Below these, it says 'Ateriamestarit palveluksessasi: Myyntipalvelu Puh. (02) 4437 720' and 'Kaikki yhteystiedot'. At the bottom of the page, there is a row of logos for various brands: Apetit, Evon, Kallja, FEELIA, Nalle, TORINO, and SUNNUNTAI.

KUVA 1. Ateriamestareiden sivunäkymä (www.ateriamestarit.fi.)

Ateriamestareiden sivut ovat helppokäyttöiset ja selkeät. Reseptiä voi hakea reseptin nimellä, tuoteryhmällä, Ateriamestareiden tuotteella tai reseptityypin mukaan. Ateriamestareiden sivuilla on paljon reseptejä ja jokaisella reseptisivulla on laskuri, jolla voi kätevästi vaihtaa annosmäärää omaan toimipaikkaan sopivaksi sekä ruokailijamäärää. Osassa ohjeista on myös yhden GN 1/1-65 mm vuoan mitoitus sopivat raaka-ainemäärät, jotka tuovat helpotusta kiireessä tilaamiselle ja laskemiselle. Ateriamestarit tekee yhteistyötä Raision ja Apetitin kanssa ja resepteissä nämä tuotemerkit ovatkin hyvin edustettuina.



[www.saarioinen.fi/](http://www.saarioinen.fi/) => valitse HoReCa => reseptihaku

Avautuu seuraavanlainen näkymä:

Yritys | HoReCa | Vienti | Tuottajat | Kuvapankki | Saarioinen.fi Hae sivustolta

Etusivu | Tuotteet | Reseptihaku | Tiedä mitä syöt | Ota yhteys

## Reseptihaku

Voit hakea reseptejä reseptin nimellä, tuotteen tai raaka-aineen nimellä ja tuotenumeraalla sekä tarkentaa hakua ruokavalion mukaan.

Hakusana

Pääraaka-aine  
-- Kaikki

Ruokalajityyppi  
-- Kaikki

Teema/kausi  
-- Kaikki

Laktoositon

Vähälaktoosinen

Gluteeniton

Saarioisilla kehitetään jatkuvasti uusia maukkaita reseptejä suurkeittiöiden tarpeisiin. Reseptihakumme avulla löydät nopeasti ja vaivattomasti reseptit eri kokoisille ryhmille alkuruoista jälkiruokiin.

**Uusimmat reseptit:**

- Penne-savukirjohisalaatti
- Penne-broilersalaatti
- Porsas-kaalivuoka
- Härkää rostoc
- Terassikori

KUVA 2. Saarioisten reseptipalvelun sivunäkymä ([www.saarioinen.fi.](http://www.saarioinen.fi/))

Saarioisten sivut ovat itselleni erittäin tutut, sillä olen työskennellyt kyseisessä yrityksessä ja tehnyt reseptejä reseptipalveluun. Näin ollen en osaa antaa objektiivista näkökulmaa sivuista. Mielestäni ne ovat kuitenkin helppokäyttöiset, joskin reseptipalveluvalikon löytäminen ei ensikertalaiselle ole itsestään selvää. Reseptiä voi hakea hakusanalla, pääraaka-aineella, ruokalajityypin mukaan tai teeman/kauden mukaan. Lisäksi haun voi rajata muutamiiin erityisruokavalioihin.



<http://horeca.atria.fi> => valitse reseptit => reseptihaku



KUVA 3. Atrian sivunäkymä (<http://horeca.atria.fi>).

Atrian sivut ovat itselleni hieman vieraat ja reseptihaun löytäminen vaati hieman ponnisteluja. Kuvassa (KUVA 3.) näkyvään ikkunaan päästäkseen pitääkin tehdä hieman salapoliisintyötä. Pääsivun alareunassa on pienellä, harmaalla ja mitättömällä tekstillä Atria Horeca, jota klikkaamalla löytyy reseptit valikko. Atrian reseptipalvelussa voi reseptiä hakea nimen, ruokalajin tai erityisruokavalion mukaan. Ohjeita en ole testannut, joten sen enempää en osaa niiden toimivuudesta sanoa, mutta näillä ohjeilla niiden pitäisi olla kaikkien löydettävissä.

[www.isomitta.fi/reseptit](http://www.isomitta.fi/reseptit)

Isomitan ja HK Ruokatalon -sivuilta en onnistunut tulostamaan enkä skannaamaan sivunäkymää. Sivut ovat minulle vieraat, eivätkä houkuttelleet nytkään kokeilemaan. Isomitta tarjoaa vinkkejä jälkiruokien ja kastikkeiden tekijöille ja tietenkin tuotetietoa. Itse olen saanut niistä apua tukkutilauksia varten. Jokaisesta jauheesta löytyy helposti tarvittavat tiedot myös tukkunumerot yleisimpiä tukkuja, kuten Metrotukku ja Kespro, varten. HK - Ruokatalon sivut olivat synkät, mutta HK lihatalona tarjoaa runsaasti lihan kypsennysvinkkejä. Näin kesän kynnyksellä kehottaisin lukijoita opiskelemaan grillauksen saloja kyseisiltä sivuilta.

HK –Ruokatalon nettiosoite oli vaikea löytää. Reseptipalvelu löytyy seuraavasta osoitteesta:

[www.hkpro.fi](http://www.hkpro.fi) => ruokaohjeet => valitse ruokalaji



KUVA 4. HK Ruokatalon tuotemerkkejä (www.hkpro.fi).

HK Ruokatalo mielletään lihatalona ja näin se varmasti onkin. Lihojen tuotekehittäjänä kyseisessä yrityksessä työhöni kuului uusien reseptien keksiminen ja kokeileminen. Reseptit tehtiin ensin koekeittiöversiona, jonka jälkeen ne testattiin sadan hengen annoksina. Yllänäkyvät tuotemerkit halusin nostaa esille, koska kuvanäkymää HK Ruokatalon internet sivusta en yrityksistäni huolimatta saanut. Se, minkä tuotemerkeissä haluan nostaa esiin on se, että monikaan ei tiedä Kariniemen tuotemerkin olevan HK:n merkki. (HK -Ruokatalo 2010)

[www.valio.fi](http://www.valio.fi) => ammattilaiset => ruokaohjehaku



KUVA 5. Valion sivunäkymä ([www.valio.fi](http://www.valio.fi)).

Valio on aina panostanut ulkonäköön, houkuttelevuuteen ja runsauteen. Niin myös internet -sivuissaan. Sivut ovat miellyttävän näköiset ja helppokäyttöiset. Ne oli todella helppo löytää, joskin valikko kuluttajille ja ammattilaisille oikeassa yläreunassa oli ensikertalaiselle takkuista. Sivut löydettyäni ja niitä kokeiltuani aion käyttää niitä vastedeskin.

Tulevaisuudessa on reseptipalveluilla suora yhteys Aromiin, mikä helpottaa sen käyttöä ja avaa uusia mahdollisuuksia. Uutta reseptiikkaa kehitetään jatkuvasti ja myös asiakkaat voivat toivoa tiettyä reseptiä ja reseptiikkaa. Kaikki lähtee asiakkaiden tarpeesta, joten se kannattaakin pitää mielessä. (Kuula 2010, 11.)

### 7.3 Ammattikirjallisuus ja ammattilehdet

Keittokirjoja löytyy kirjakaupasta ja kirjastosta kaikkeen ruuanvalmistukseen. Leivontaan, liharuokiin tai kasvisruokiin löytyy omansa, mutta ammattikeittiöön sopii paremmin ammattikirjallisuus, ja erityisesti oppikirjat. Ruuanvalmistuksen käsikirja vaaditaan jo opiskeluvaiheessa ja se toimii hyvänä perusteoksena vielä opintojen jälkeenkin, kunnes riittävä ammattitaito on saavutettu. Suurkeittiön ruokaohjeet -kirja sisältää vakioidut ruokaohjeet tavallisimpiin ruokiin. Suurkeittiön ruokaohjeista olen itse löytänyt ne reseptit, joita ei reseptipalveluissa tai internetissä ole löytynyt. Niiden huono puoli on mielestäni se, että ne perustuvat alusta asti itse tehtyyn ruokaan, eivätkä näin ollen ole suoraan omaan työhön vietävissä. Apua niistä kuitenkin on, esimerkiksi raaka-aineiden määrien suhteen, ainakin osittain. Uunitoimintoja tai valmistuslämpötiloja niissä ei ole, eikä aina edes valmistusohjeita. Mutta, kuten sanottu se on oppikirja.

Ammattilehtiä on lukuisa joukko. Osa elintarvikeyrityksistä ja tukkuliikkeistä luottaa markkinoinnin voimaan ja lähettää keittiöille asiakaslehtiä useita numeroita vuodessa. Näistä lehdistä löytyvät uusimmat trendit catering alalta muun muassa uutuustuotteita, ajankohtaisia artikkeleita, houkuttelevia ruoka- ja elintarvikekuvia sekä reseptejä. Resepteissä käytetään sesonkien raaka-aineita ja uutuuksia. Osa yrityksistä uskoo jälleen sadan hengen resepteihin, osa viiden tai kymmenen hengen annoskokoihin. Lehtiä kannattaa lukea, vaikka tuntuu, ettei aikaa ole. Moneen suurkeittiöön tulee seuraavat lehdet: Menu eli Kespron asiakaslehti, Teema Nova eli Meira Novan lehti, Aromi sekä Saarioisten asiakaslehti. Osa voi tilata myös kotiin, eli messuilla ja lehtiä selatessa kannattaa olla tarkkana tilauslomakkeiden varalta.

## 8 TUTKIMUSMENETELMÄT

Tutkimusongelmani on tutkia erään kunnallisen ruokapalvelun (yritys X) henkilöstön tuotekehitysresursseja, tuotekehityksen roolia eri keittiöissä sekä reseptiikan hallintaa. Reseptiikan hallintaan kuuluu tässä tutkimuksessa oleellisena osana, minkälaisia ruokaohjeita käytetään ja, mistä niitä saadaan.

Olen tässä tutkimuksessa, ja tutkimusongelmani selvittämiseksi, käyttänyt tutkimusmenetelmänä kyselylomaketta (LIITE 1 (4)), joka suunnattiin yritykseen X ja erityisesti sen ruuanvalmistus- esimiestehtävissä oleville työntekijöille. Valitsin kyselyn siksi, että kahdentoista ihmisen haastattelu ei olisi ollut mahdollista, eikä järkevää. Lisäksi haastattelin Virpi Saloa Aromi - koulutuksessa viime vuoden elokuussa 2009. Virpi Salo kouluttaa Aromin käyttäjiä ympäri Suomen.

Kyselylomakkeen, kvantitatiivisen tutkimusotteen, valitsin tähän tutkimukseen, koska se on kokonaisvaltaista tiedonhankintaa. Tähän tutkimukseen se oli mielestäni ainoa oikea metodi, sillä aika oli rajallinen ja kysymyslomakkeella sain vastaukset haluamiini kysymyksiin ja tutkimusongelmaan.

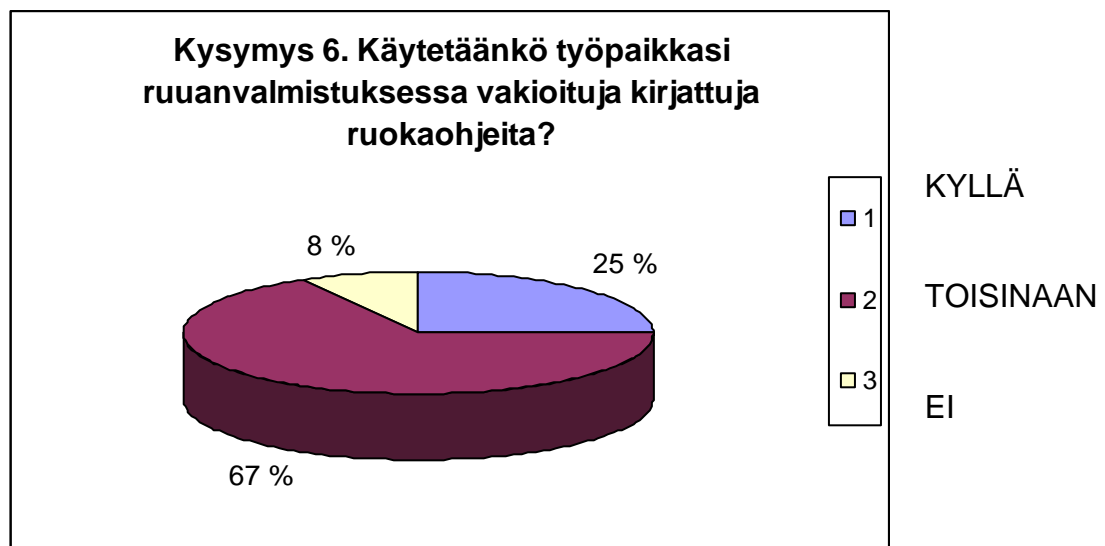
Kyselylomakkeet jaoin tiimipalaverissa ja ne palautettiin minulle viikon kuluessa. Kaikki vastasivat kyselyyn. Kyselylomakkeen huonona puolena pidän, että vastaajien tietämys tuotekehityksestä ei välttämättä ole samalla tasolla, joten vastausten analysointi oli haasteellista.

## 9 TUTKIMUSTULOKSET

Kyselyn ensimmäisillä viidellä kysymyksellä selvitettiin taustatietoa. Kyselyyn vastasi 12 henkilöä ja he kaikki olivat naisia. Heistä viisi oli suorittanut ammatillisen perustutkinnon, neljä opistotason tutkinnon ja yksi ammattikorkeakoulututkinnon. Neljä vastaajista oli suorittanut lisäksi erityisammattitutkinnon tai jonkin muun.

Vastaajista puolet on työskennellyt 0-5 vuotta yritys X: n palveluksessa ja toinen puoli yli kuusi vuotta. Kyselyyn vastasi kaksi ruokapalvelutyöntekijää, kolme kokkia, kolme esimiestä ja neljä ruokaa valmistavaa esimiestä. Toimipisteistä seitsemän valmistaa annoksia 251 tai yli päivässä, kaksi alle 150 annosta ja kolme 151-250.

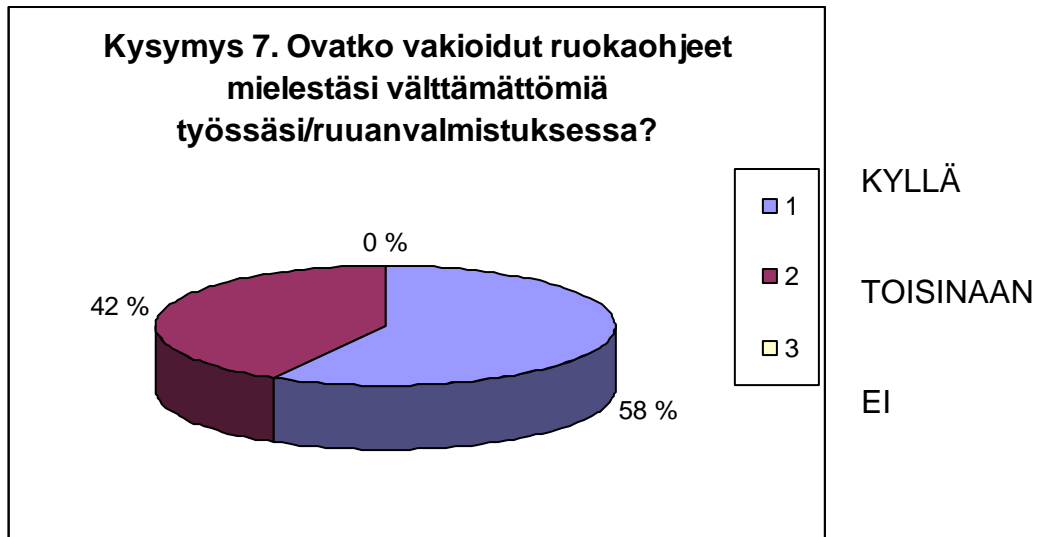
Kysymys 6. ”Käytetäänkö työpaikkasi ruuanvalmistuksessa vakioituja kirjattuja ruokaohjeita?”. Tähän kysymykseen vastasi kaksi käyttävänsä, seitsemän käytti toisinaan ja kaksi ei ollenkaan. (TAULUKKO 1.)



TAULUKKO 1. Kysymyksen nro 6 vastausjakauma prosentteina.



Kysymyksessä 7 vakioidut ruokaohjeet koki välttämättömäksi työssään/ruuanvalmistuksessa seitsemän vastaajaa ja toisinaan välttämättömäksi viisi, kaksi ei ollenkaan. (TAULUKKO 2.)



TAULUKKO 2. Kysymyksen nro 7 vastausjakauma prosentteina.

Kysymykseen 8, yhtä lukuun ottamatta, kaikki vastaajat kokivat tarpeelliseksi eri toimipisteiden yhteneväisen reseptiikan, ruokalistalla oleviin ruokiin (TAULUKKO 3.)



TAULUKKO 3. Kysymyksen 8 vastausjakauma prosentteina.

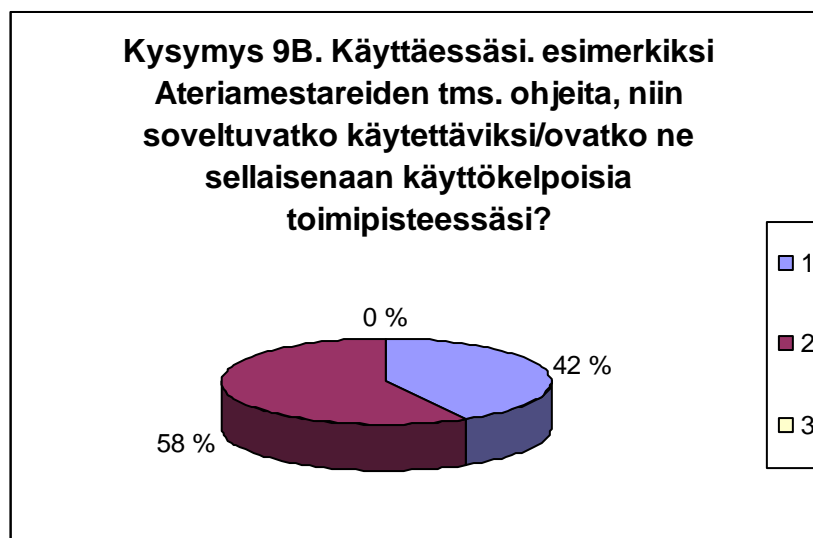
Kysymyksessä 9A pyydettiin laittamaan järjestykseen kahdeksan reseptipankkia sen mukaan, mitä käyttää eniten. Ykköseksi piti asettaa eniten käytetty ja kahdeksanneksi vähiten käytetty. Taulukossa 4. on kaikkien vastaajien vastaukset ja, miten ne jakautuivat.

Aromi	Ateriamestarit	SK - ohje	Ammattilehdet	En aina löydä	Pyydän ohjeita	Muistan ne	Muualta	Järj. nro
7	1					3	1	1.
3	5				2	3		2.
	1	3	3	1	2	1		3.
1	3	4	2		1		1	4.
		2	3		3	3	1	5.
	1	2	2	2	2	2		6.
			2	6	2		2	7.
1	1	1		3			1	8.

TAULUKKO 4. Annettujen "reseptipankkien" laittaminen järjestykseen. Järjestysnumero näkyy oikealla. Ylärivillä eniten käytettyjen jakautuminen vastaajien kesken.

Kymmenen vastaajaa ilmoitti käyttävänsä reseptipankkinaan eniten tai toiseksi eniten Aromia. Reseptipalveluita pitää reseptien lähteenään ensiksi ja toiseksi eniten kuusi vastaajaa. Kolmanneksi ja neljänneksi sen ilmoitti lisäksi neljä vastaajaa. Kolme vastaajaa muistaa reseptit ulkoa.

Kysymyksessä 9B selvitettiin, reseptipalveluiden reseptien käytettävyyttä/soveltuvuutta ruuanvalmistuksessa, eli ovatko ne sellaisenaan käyttökelpoisia omassa työssä. Viiden vastaajan mielestä ne olivat sellaisenaan käyttökelpoisia, kun taas seitsemän vastaajan mielestä eivät. (TAULUKKO 5.)

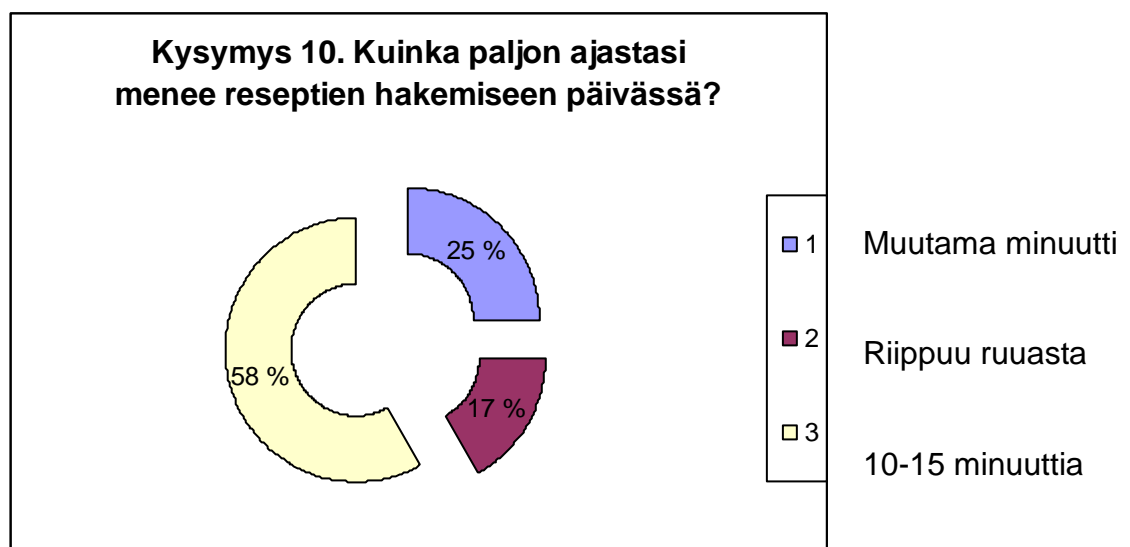


1 KYLLÄ  
2 EI  
3 TOISINAAN  
TAULUKKO 5.



Jatkokysymyksessä pyydettiin perusteluja, elleivät ne ole käyttökelpoisia eli miten niitä pitäisi kehittää. Seuraavassa perustelut: ”raha/hinta ratkaisee”, ”valmiita tuotteita liikaa, vaihto esimerkiksi raakaan lihaan”, ”erityisruokavaliot” ja ”allergiat ja erityisruokavaliot”.

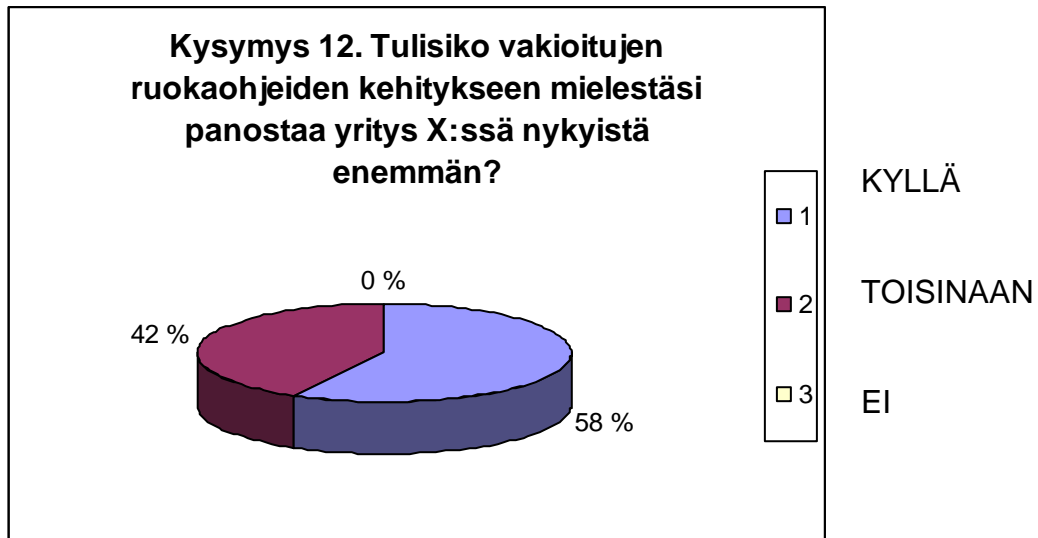
Kohdassa 10 kysyttiin kuinka paljon ajasta menee reseptien hakemiseen päivässä. Kolmella menee aikaa muutama minuutti, kahdella vastaajalla aika riippuu ruuasta, seitsemällä aikaa menee noin 10-15 minuuttia ja yksi ei tarvitse ohjeita, vaan muistaa suurimman osan resepteistä ulkoa. (TAULUKKO 6.)



TAULUKKO 6. Kysymyksen 10 vastausjakauma prosentteina.

Kysymyksessä 11 haluttiin tietää, miten vastaaja kehittää ruokaohjeita. Vaihtoehtoja oli yksitoista ja valita sai kolme. Neljä eniten valittua kohtaa olivat: kirjaamalla käytetyt raaka-aineet, vaihtamalla/lisäämällä mausteita, kirjaamalla ohjeeseen omia huomioita, esimerkiksi maun, valmistusaikojen yms. suhteen ja valmistusohjetta muokkaamalla (esimerkiksi raa’an lihan vaihtuessa sous-videen).

Kysymyksessä 12 pyydettiin vastaajan mielipide siitä tulisiko yrityksessä X panostaa tuotekehitykseen nykyistä enemmän. Vastaajista seitsemän oli sitä mieltä, että kyllä ja viisi, että toisinaan. (TAULUKKO 7., s. 39.)



TAULUKKO 7. Kysymyksen 12 vastausjakauma prosentteina.

Jatkokysymyksessä kysyttiin vastaajilta miten ja seuraavassa vastaukset:

”8 viikon kiertävä lista olisi ok, uusia makuja”

”yhtenäiset reseptit Aromiin, niiden päivitys tulisi olla säännöllistä”

”ohjeet Aromiin vain niillä aineilla mitkä osto- ja hankintasopimuksissa on määritetty. Tasalaatuisuus eri toimipisteissä pysyisi standardissa. Kannatan kiertävää listaa, koska vain näin saataisiin varaston kierto kuriin. rakennettaisiin lista, jonka raaka-aineet ovat kaikkien saatavilla. Kierron pituus vaikka 8 viikkoa. Jos reseptiikka rakentuu joidenkin tuotteiden varaan pitkälti (kuten Menu) eikä ne ole käytettävissä, ei voi vakioituja ohjeita noudattaa”.

”Valmiiden komponenttien käyttö erilaisissa ruuissa esim. erilaisten gratiinien käyttö, pakastekasvisten käyttö ruokien valmistuksessa. Tehdä erilaisia variaatioita ruokalajeista, esim. jauheliha-makaronilaatikosta broilermakaronilaatikko versio”.

”Perusohjetta muuttamalla raaka-aineen esim. jauheliha-makaronilaatikko, jauhelihan vaihto broilerlihaan.

”Mielestäni Aromiin on tehty toimivat reseptit ja esimiesten/kokkien tulisi niitä hyödyntää”.

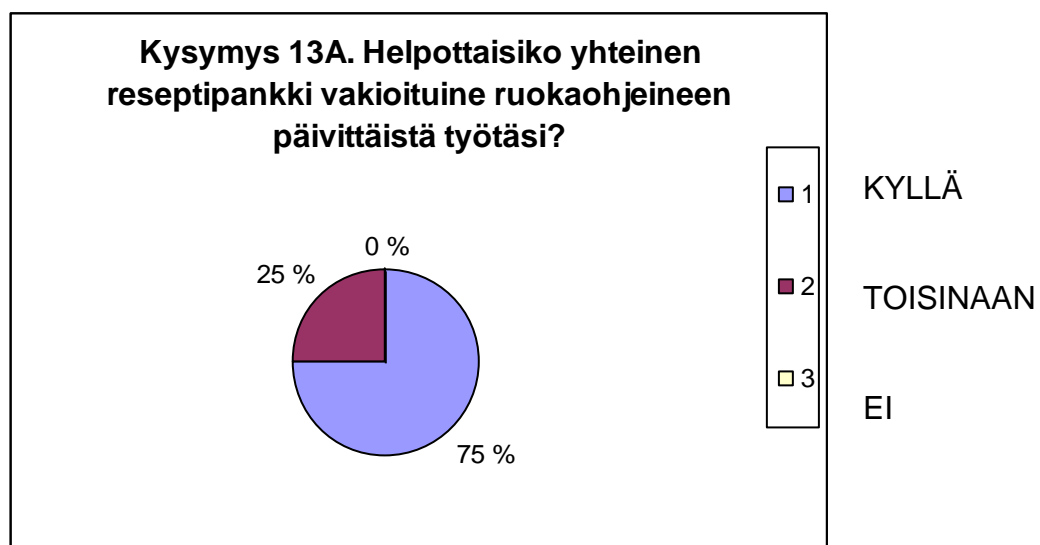
”Olisi hyvä jos olisi saatavilla perusohjeet joita voisi muokata paikkakohtaisesti sopiviksi. kaikki reseptit eivät sovellu sellaisinaan joka toimipisteeseen...”

”Kaikista listalla olevista ruuista pitäisi löytyä vakioitu ohje, jonka määrin voi luottaa, raaka-aineiden punnitseminen aina”.

”Sillain ettei tule valituksia, että ruoka on joka toimipisteessä erilaista”.

”Ruokaohjeet pitäisi palvella kaikkia yritys X:n keittiöitä, että saataisiin samanlaista ruokaa joka paikassa koska yhdenmukaista pitäisi olla”.

Kysymykseen 13A pyydettiin vastaamaan helpottaisiko yhteinen reseptipankki vakioituine ohjeineen päivittäistä työtä ja vastaajista yhdeksää kyllä ja kolmea toisinaan. (TAULUKKO 8.)



TAULUKKO 8. Kysymyksen 13A vastausjakauma prosentteina.

Lisäkysymyksellä 13B haluttiin selvyyttä siihen, miten se päivittäistä työtä helpottaisi. Seuraavassa vastaukset:

”Nopeuttaisi työntekoa koska jäisi suunnitteluvaiheet pois ja lopputulos olisi varmempaa”.

”Aikaa ei kuluisi niin paljon miettimiseen”.

”Tietäisi millaista ruokaa muissa toimipisteissä on helpottaisi ainakin asiakkaiden mieliä, kun olisi varmasti samanlaista ruokaa joka paikassa”

”Ei tarvitsisi soveltaa ja miettiä ohjeen toimivuutta käytännössä”.

”Ruoka olisi ainakin yhdenmukaista joka paikassa ylimääräinen jupina ehkä loppuisi ruuan erilaisuudesta”.

”Valmiit ruokaohjeet vähentävät stressiä ja kiirettä. Jotkin ruuat ovat monivaiheisia ohje helpottaisi valmistuksessa huomattavasti”:

”Raaka-ainetilaukset, sijaisuus – toisen työhön”.

”Raaka-ainetilausten tekemisessä, sijaisten toimintaa helpottaisi”:

”Osto- ja seurantatoimet olisivat helpompia. Voisi luottaa ohjeeseen eikä siksi tarvitsisi jännittää. Nopeus lisääntyisi”:

”Helpompi tilata tavarat, ei tarvi aina miettiä mitä siihen tuli. Niin että paikkakohtainen sovellettavuus säilyy, kaikki ei toimi orjallisesti joka paikassa”:

”Tilatessa raaka-aineet löytyisi nopeasti Aromista”.

Yksi vastaaja vastasi miten ohjeen puuttuminen kuormittaa. ”Ohjeiden etsimiseen menee joskus turhaa aikaa. Ei tiedä ohjeesta, onko toimiva, kun ei ole kokeiltu”.

Kysymyksessä 14 kysyttiin, mitkä ovat vastaajan mielestä ne keinot, joilla reseptikehitystä tai vakioitujen ruokaohjeiden käyttöä saataisiin yritys X:n toimipisteissä eteenpäin. Seitsemästä vaihtoehdosta valittiin neljä keinoa. Kaksi vahvasti eniten valittua vaihtoehtoa olivat Aromin/ohjeiden päivitys sekä vertaistuki – tietojen ja hyvien ohjeiden jakaminen eri toimipisteiden välillä. Seuraavaksi eniten ääniä sai se, että kehitykseen/ruokaohjeen päivitykseen tulisi varata aikaa.

Jatkokysymyksessä arvioitiin reseptikehityksen lisääntymistä omassa toimipisteessä. Kahdeksan vastasi kyllä ja neljä toisinaan, mutta kukaan vastaajista ei vastannut ei. (TAULUKKO 9., s. 45.)



TAULUKKO 9. Kysymyksen 14 vastausjakauma prosentteina.

Kysymyksessä 15 haluttiin mielipide siitä, mitä on reseptikehitys nykyaikaisessa ammattikeittiössä. Seuraavassa vastaukset:

”Nopeutta ja tehokkuutta”.

”Helposti saatavat, toimivat ohjeet (helposti muokattavat) kaikkien käytössä”.

”Uusien tuotteiden sovellettavuus ”vanhoissa” hyvissä ohjeissa. Uusien valmistustapojen/menetelmien kokeileminen. Mahdollisesti ruuanvalmistusta helpottavia/nopeuttavia menetelmiä...”.

”Mielestäni nykyään otetaan käyttöön paljon kypsää/esivalmistettuja raaka-aineita. Reseptikehityksessä tulee ottaa tämä huomioon esim. ohjeita raa’an lihan ja kypsänlihan käytöstä”:

”Muuttamalla raaka-aineita kuitenkin ruuan siitä kärsimättä. Reseptit tätä päivää (esim. nykykuori haluaa tulusuutta, makua, väriä”.

”Reseptien muuntamista omien tarpeiden mukaan”:

”Vanhojen ohjeiden päivitys, uusien ohjeiden teko uusien raaka-aineiden tultua markkinoille”:

”Aromiohjelman myötä reseptit on ajanmukaistettava. Tuoteseurantaa pitäisi olla ja tätä siirtää resepteihin. Uusien ruokatrendien siirtäminen reseptiikkaan asti olisi mahtavaa”:

”Uudet raaka-aineet huomioidaan, ravintoarvot ok, ruuan ulkonäkötekijät, valmistuksen toimivuus”.

Viimeisessä kysymyksessä haluttiin mielipide siihen, miksi reseptien ja palveluiden kehittäminen on vastaajan mukaan tärkeää. Seuraavassa vastaukset:

”Asiakastyytyväisyys. Ruoka samanlaatuista kaikilla yksiköillä. Ruuanvalmistus helpottuu, hinnat tarkkailtavia, tasalaatu”.

”Laatu tasaiseksi, hintaseuranta”.

”Ajan tasalla pysymisen kannalta, uusia raaka-aineita, ruokaohjeita”.

”Pysyä ajan hermolla, pystyä ottamaan uusia asioita, raaka-aineita käyttöön”.

”Tasalaatuisuus, hinnanseuranta helpottuu, tasa-arvo toimipisteiden välillä”.

”Raaka-aineiden menekki on helppo laskea ja pysyy hallinnassa, ei tule hävikkiä. Toimivilla ohjeilla pystyy koko henkilökunta tekemään ruokaa”.

”Raaka-aineet tulisi oikeassa suhteessa käyttöön ja taattaisiin asiakastyytyväisyys”.

”Että tuotteet ja palvelut olisivat ajan tasalla sekä tuottavia ym.”.

”Mielestäni kehitys on tärkeää koska jokainen keittiö on erilainen Ja asiakaskunta erilainen. reseptien tulee olla toimivia asiakaskunnan muuttuessa. Ei 50 vuotta sitten toimivaksi todettu resepti voi olla 2000 –luvulla toimiva!”

”Ajanmukaisuus: asiakkaat matkustelevat ja seuraavat ruokatrendejä; ajanmukaisuudella vastaamme kysyntään. Kehitystyö on avaintekijä taloudelliseen työskentelyyn pitkällä aikavälillä. Kehitystyöhön paneutuminen on rauhaa vaativaa työtä eikä siinä ohessa pikkasen katsomista. Eihän koko reseptiikkaa ole tarkoituksellista uudistaa, vaan katsoa tosiaan tuote/valmistusasiat kuntoon vuosittain ja erityisesti kilpailutusten yhteydessä.”

## 10 JOHTOPÄÄTÖKSET

Tutkimukseni kannalta tärkeimmät johtopäätökset ovat reseptien hakukanavat eli mistä käytettäviä reseptejä löytyy ja mitä reseptipankkeja käytetään. Suurimmalle osalle oli itsestään selvää käyttää Aromia tai internetin reseptipankkeja, mutta myös keittiössä olevat ohjeet ovat usein käytettyjä.

Työntekijöiden toiveet ja ajatukset siitä, miten yhtenäinen reseptipankki olisi mahdollinen, herätti monenlaisia ajatuksia. Eniten kerrottiin Aromin ja ruokaohjeiden päivityksen sekä vertaistuen auttavan prosessissa. Selkeästi kävi myös ilmi, että kehitykseen ja ruokaohjeiden päivitykseen tulisi varata aikaa.

Kiinnostavaa tutkimuksessani oli se, että suurin osa vastaajista käytti Aromia tai jotakin internetin reseptipankkia pääasiallisena reseptien hankkimisen väylänä. Toimipisteet ovat täysin toisistaan poikkeavia ja ne eroavat niin asiakaskunnan kuin keittiön varustelunkin suhteen. Aromi -ohjelman reseptit eivät siis ole suoraan käytettävissä, eikä niitä aina edes löydy. Reseptien kirjaamiseen on yrityksessä X käytetty tänä vuonna enemmän aikaa kuin aiemmin ja sen tarve on yleisesti tunnustettu, mutta edelleenkin kytee ajatus siitä, että hyviä reseptejä tulisi vaihdella toimipisteiden välillä. Se, mikä erityisesti nousi vastauksissa esiin, oli toive laadun saamiseksi tasaiseksi ja hintaseurannan helpottuminen.

Tuotekehitystuntemus on kyselyn mukaan hyvin hallussa. Vastaajien eniten käyttämät tuotekehityksen keinot on käytettyjen raaka-aineiden kirjaaminen, mausteiden vaihtaminen/lisääminen, omien huomioiden kirjaaminen ohjeeseen, esimerkiksi maun, valmistusaikojen yms. suhteen ja valmistusohjeen muokkaaminen, esimerkiksi raaka-aineiden muuttuessa.

Halusin selvittää, miten kentällä koetaan yhteinen reseptipankki. Eniten reseptipankin koettiin helpottavan ja nopeuttavan päivittäistä työtä säästämällä aikaa ja vähentämällä kiirettä. Toimivalla ohjeella voi heti luottaa niin raaka-

aineisiin kuin makuunkin. Tuotekehitykseen haluttiin panostaa ja monet toivoivat kiertävää ruokalistaa.

Yrityksessä X oltiin siis pääsääntöisesti tyytyväisiä reseptien saatavuuteen, mutta toivottiin Aromin –ohjeiden päivitystä ja ruokalistan selkeyttämistä. Kaikki tekivät tuote- ja reseptikehitystä jollain tasolla, mutta resursseja toivottiin lisää. Nyt koettiin, ettei aikaa ole riittävästi.



## 11 LOPUKSI

Ruoka herättää aina suuria tunteita, eikä jätä ketään kylmäksi. Mielenpitoita ja makuja on yhtä paljon kuin ihmisiäkin. Makujen yhdisteleminen, uusien makujen ja ruokien löytäminen sekä kokeileminen, vaatii aina tuotteen kehitystä. Ruokaa tai ruokalajia testataan ja muokataan omaan makuun tai asiakaskuntaan sopivaksi. Kehitystyön tulisi olla määrätietoista, mutta ainakaan keittiötyössä se ei sitä useimmiten ole. Kiireessä unohtuu ne kaikkein tärkeimmät ja pienimmiltä tuntuvat tuotekehitystyön osat, eli omat muistinpanot ja havainnot reseptin suhteen. Reseptikehitys ei ole uusien mullistavien uutuuksien keksimistä, vaan hienosäätökin on kehitystä.

Tuotekehityksen perusajatus on hyvä suunnitelma. Reseptien kohdalla tämä tarkoittaa sitä, että ruokalistaan valittaisiin oikeat ruuat ja niihin toimivat hyväksi havaitut reseptit. Tässä vaiheessa voitaisiin vielä vaihdella ajatuksia ja resepti-ideoita, joista käytettävät reseptit valittaisiin.

Tätä tutkimusta tehdessäni olen itse työskennellyt kyseisessä yrityksessä ruuanvalmistuksen parissa ja tehnyt huomioita tuotekehityksen tilasta yrityksessä X. Tahtoa ja halua löytyy, mutta resursseja ei mielestäni ole riittävästi. Reseptien kirjaaminen Aromiin on erinomainen alku, mutta kiireellisempänä asiana itse näen kiertävän ruokalistan, sen reseptien valinnan ja viemisen Aromiin. Kahdeksan viikon kiertävää listaa muutettaisiin juhlapyhäviikoilla tarpeen mukaan, mutta muutoin se toimisi kaikilla keittiöillä samanlaisena. Tämä helpottaisi raaka-aineiden valintaa, hallintaa, tilausta ja ruokien valmistusta sekä tietenkin toimisi sijaisten hyvänä työkaluna.

Jos nyt aloittaisin tätä tutkimusta, niin panostaisin enemmän kyselylomakkeeseen. Tässä tutkimuksessa sain tietoa hieman liian laajasti ja jouduin aika ajoin palauttamaan mieleeni, mikä tutkimusongelmani on, jotta sain selvitettyä ongelman vastaukset. Tässä ensimmäisessä tekemässäni kysymyslomakkeessa oli aivan liikaa kysymyksiä ja muutamat turhiakin. Tämä taas aiheutti purkuvaiheessa turhaa työtä.

Tutkimustani oli mielenkiintoista tehdä, mutta tutkimustulokset eivät yllättäneet. Hyödyllistä olisikin jatkaa tätä tutkimusta yrityksessä X. Jatkotutkimukseen tai tuotekehityshankkeeseen valitsisin kolmesta viiteen henkilöä, joiden kanssa suunniteltaisiin kiertävä ruokalista, testattaisiin ja valittaisiin ruokaohjeet sekä kirjattaisiin Aromiin. Näin saataisiin erinomainen työkalu muutamaksi vuodeksi, sillä tuotekehitystyö on jatkuvaa ja vaatii päivitystä.

## LÄHTEET

Aho, H. 2010. Markkinoinnin suunnittelu. Tuotteen elinkaari.

[http://oula.yritysnet.com/virtuaalimerkonomi/markkinoinnin\\_suunnittelu.htm#\\_To c102195078](http://oula.yritysnet.com/virtuaalimerkonomi/markkinoinnin_suunnittelu.htm#_To c102195078).

Ateriamestarit. Reseptipalvelun sivunäkymä. Tulostettu 10.5.2010.

[http://www.ateriamestarit.fi/aromi\\_reseptihaku.asp](http://www.ateriamestarit.fi/aromi_reseptihaku.asp).

Atria Oyj. Reseptipalvelun kuvanäkymä. Tulostettu 10.5.2010.

<http://horeca.atria.fi/asp/empty.asp?P=2042&VID=default&SID=707332170678787&S=1&C=19401>.

Hirsjärvi, S., Remes, P., Sajavaara, P. 2009. Tutki ja kirjoita. Helsinki: Kustannusosakeyhtiö Tammi.

HK Ruokatalo Oyj. Reseptipalvelu. 10.5.2010.

<http://www.hkpro.fi/ruokaohjeet/ruokalaji=laatikkoruokat/ruokalajiid=12466230>.

Huttu-Hiltunen, E., Koivumäki, S., Luhtala, M. 1994. Elintarvikeyrityksen tuotekehitysprosessi. Helsingin yliopisto. Raportteja ja artikkeleita nro 25.

Isomitta. Isomitan reseptipalvelun sivunäkymä. Tulostettu 10.5.2010.

<http://www.isomitta.fi/reseptit>.

Jokinen, T., 1999. Tuotekehitys. Helsinki: Otatieto.

Julkisten ja hyvinvointialojen liitto JHL, Ravitsemispuvelualan ammattilaisen oma opas, 2008, Helsinki: Yliopistopaino.

Kuula, M., Saarioisten asiakaslehti. Tarkan tuotekehittäjän uudet pihvit koululaisille. 2010, n:o 1, s.10-12. Julkaisija: Saarioinen Oyj.

Kuula, M., Saarioisten asiakaslehti. Aitojen ratkaisujen reseptipalvelu uudistuu. 2010, n:o 3, s. 10-12. Julkaisija: Saarioinen Oyj.

Komppula, R., Boxberg, M. 2002. Matkailuyrityksen tuotekehitys. Helsinki: Edita Prima Oy.

Lampi, R., Laurila, A., Pekkala, M-L. 2009. Ruokapalvelut työnä. Helsinki: WSOY oppimateriaalit.

Lehtinen, M., Peltonen, H., Talvinen, P. 1997. Ruoanvalmistuksen käsikirja: WSOY.

Mäyry, J. Metos uutiset. Cook-chill –keittiö Pirkkalan malliin. 2010. n:o 1. s. 31-33. Metos Oy Ab:n toimittama ja kustantama tiedotuslehti.

Porokuokka, P. Ateriamestarit. Yritys X:n tiimipalaveri 18.4.2010.

Raatikainen, L. 2008. Asiakas, tuote ja markkinat. Helsinki: Edita Prima Oy.

Saarioinen Oyj. Reseptipalvelun sivunäkymä. Tulostettu 10.5.2010.  
<http://www.saarioinen.fi/index.asp?id=4845a2e51978448cbfbfab43853fb913>.

Salo, V. 2009. Aromikoulutus. Tampere.

Suomalainen, S., TeemaNova, Asiakaslehti HoReCa – alan ammattilaisille, Kylmävalmistus on hottia, 2009, n:o 10, s. 10. Julkaisija Meira Nova Oy.

Salonen, J., Hyyrynen, A. 2002. Elintarviketuotekehityksen eri vaiheet. Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma. Ravitsemispalvelujen suuntautumisvaihtoehto. Tampere: Pirkanmaan ammattikorkeakoulu. Opinnäytetyö.

Tuorila, H., Parkkinen, K., Tolonen, K. 2008. Aistit ammattikäyttöön. Helsinki: WSOY

Uusikylä, M., toim., 2006, s.15. Elintarvike- ja ravitsemusalan strategiaraportti.  
Suomi – kilpailukykyinen terveellisen ravitsemuksen edelläkävijä. Sitra:  
Kirjapaino Erweko.

Valio Oy. Reseptipalvelun sivunäkymä. Tulostettu 10.5.2010.  
<http://www.valio.fi/portal/page/portal/Ammattilaiset>.



**LIITTEET**

## LIITE 1: 1(4)

Ympyröi sopiva vaihtoehto.

1 Sukupuoli mies nainen

2 Koulutuksesi

a/ ammatillinen perustutkinto

b/ opistotutkinto

c/ AMK- tutkinto

d/ joku muu MIKÄ? \_\_\_\_\_

3 Kuinka pitkään olet työskennellyt yritys X:ssä?

0-2 v

3-5 v

6-10 v

enemmän

4 Mikä on työtehtäväsi yritys X:ssä?

a) Ruokapalvelutyöntekijän tehtävät

b) Ruuanvalmistus

c) Ruuanvalmistus- ja esimiestehtävät

d) Esimiestehtävät

5 Kuinka monta lounasannosta keittiössänne tarjotaan keskimäärin päivässä?

a / 50-150 annosta

b / 151 - 250 annosta

c / 251 - 350 annosta

d / 351 tai enemmän

## LIITE 1: 2(4)

6 Käytetäänkö työpaikkasi ruuanvalmistuksessa vakioituja kirjattuja ruokaohjeita?

kyllä                                      toisinaan                                      ei

7 Ovatko vakioidut ruokaohjeet mielestäsi välttämättömiä työssäsi/ruuanvalmistuksessa?

kyllä                                      toisinaan                                      ei

8 Pitäisikö toimipisteillä mielestäsi olla yhteneväinen reseptiikka (=vakioidut ruokaohjeet) ruokalistalla oleviin ruokiin?

kyllä    ei

9 Mistä saat käyttämäsi ruokaohjeet ruuanvalmistukseen? Laita seuraavat resepti"pankit" järjestykseen numeroimalla ne. Aloita numerosta 1, jota käytät työssäsi eniten ja jatka niin, että viimeisenä vähiten käyttämäsi vaihtoehto 8.

\_\_\_ AROMI –ohjelmasta (tai jokin muu ammattiohjelma)

\_\_\_ Ateriamestareiden, Saarioisten, Valion tms. reseptipalvelusta

\_\_\_ Suurkeittiön ruokaohje -kirjasta

\_\_\_ Ammattilehdistä

\_\_\_ En aina löydä tarvitsemiani ohjeita

\_\_\_ Pyydän ruokaohjeita kollegoilta

\_\_\_ Suurin osa ohjeista on kirjattuna muistiinpanoissani tai muistan ne muutoin ulkoa

\_\_\_ Jostain muualta? Mistä? \_\_\_\_\_



10/ Miten kehität käyttämiäsi ruokaohjeita? Ympyröi kolme eniten käyttämääsi.

A / kirjaamalla käyttämieni raaka-aineiden määriä

B / muuttamalla pääraaka-ainetta (kananmuna = kananmunamassaan)

C / vaihtamalla / lisäämällä mausteita (valkopippuri pois, chili tilalle)

D / kirjaamalla ohjeeseen omia huomioita, esimerkiksi maun, valmistusaikojen yms. suhteen

E / laitteiden tms. muuttuessa hiomalla valmistusohjetta

F/ tarkentamalla ohjetta, esimerkiksi lihaliemen määrää (minkä valmistajan liemijauhe)

G / valmistusohjetta muokkaamalla (esimerkiksi raa'an lihan vaihtuessa sous – videen)

H / suurentamalla pienohjetta suurkeittiökokoon

I / Muokkaamalla ja kokeilemalla sadan hengen annoskoossa työn ohessa

J / en ehdi kirjaamaan havaitsemiani asioita – muistan ne kuitenkin seuraavalla kerralla

K/ Joku muu,  
mikä? \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

12/ Tulisiko vakioitujen ruokaohjeiden kehitykseen mielestäsi panostaa yritys X:ssä nykyistä enemmän?

kyllä

toisinaan

ei

MITEN? \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

13A/ Helpottaisiko yhteinen reseptipankki vakioituine ruokaohjeineen päivittäistä työtäsi?

kyllä

toisinaan

ei

13B/ Jos vastasit edelliseen kyllä, niin miten päivittäinen työsi helpottuisi?

\_\_\_\_\_

## LIITE 1: 4(4)

13C/ Jos vastasit ei, niin miten se, ettei ohjetta ole kuormittaa/vaikeuttaa työtäsi? \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

14/ Mitkä ovat sinun mielestäsi ne keinot, joilla reseptikehitystä tai vakioitujen ruokaohjeiden käyttöä saataisiin yritys X:n toimipisteissä eteenpäin?

A/ Aromin / ohjeiden – päivitys

B/ Esimiehen tuki

C/ Yhteiset ideointipäivät

D/ Tuote- tai ruokaohjekehityksen koulutus

E/ Vertaistuki – tietojen hyvien ohjeiden jakaminen eri toimipisteiden välillä

F/ Kehitykseen / ruokaohjeiden päivitykseen tulisi varata aikaa

G/ Joku muu,  
mikä? \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

14/ Arvioitko ruokaohjekehityksen toimipisteessäsi lisääntyvän tulevaisuudessa?

kyllä

ei

15/ Mitä on mielestäsi reseptikehitys nykyaikaisessa ammattikeittiössä?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

16/ Miksi reseptien ja palveluiden kehittäminen on mielestäsi tärkeää? \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_