

Juho Salminen, Saara Vana

**LOUNASRUOKAVIIKKO  
RAVINTOLA TALLISSA  
SAKSALASEEN TAPAAN**

Opinnäytetyö  
Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma


Helmikuu 2011




**MIKKELIN AMMATTIKORKEAKOULU**

Mikkeli University of Applied Sciences

## KUVAILULEHTI

 <p><b>MIKKELIN AMMATTIKORKEAKOULU</b> Mikkeli University of Applied Sciences</p>	<p><b>Opinnäytetyön päivämäärä</b></p> <p>15.2.2011</p>	
<p><b>Tekijä(t)</b></p> <p>Juho Salminen ja Saara Vana</p>	<p><b>Koulutusohjelma ja suuntautuminen</b></p> <p>Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma</p>	
<p><b>Nimeke</b></p> <p>Lounasruokaviikko Ravintola Tallissa saksalaiseen tapaan</p>		
<p><b>Tiivistelmä</b></p> <p>Opinnäytetyömme tarkoituksena oli saksalaisen teemaviikon suunnittelu, kehittäminen sekä toteutus yhden viikon ajalle Mikkelin Ammattikorkeakouluyhtymän alaisuudessa toimivaan Ravintola Talliin. Toiminnallinen opinnäytetyömme piti sisällään kaksi osiota: käytännön suunnittelu ja toteutus sekä kirjallinen raportointi.</p> <p>Opinnäytetyömme runkona toimi opiskelijoiden ohjaaminen ja esimiestyöskentely. Toimimme viikon aikana esimiesroolissa alempien vuosikurssien restonomiopiskelijoille. Esimiestyöskentelyyn ja erilaisiin johtamistapoihin perehdyimme kirjallisuuden avulla, mitä käytimme hyödyksi teemaviikkomme aikana ohjatessamme opiskelijoita.</p> <p>Työstäminen alkoi Saksaan liittyvän materiaalin hankkimisella, kirjastoista, Internetistä sekä erilaisista ruoka-alan lehdistä. Kirjallisuuden avulla tutustuimme maan ruokakulttuuriin, jotta olisi helpompi sisäistää asia kokonaisuutena ja koota vaihteleva ruokalista koko viikon ajalle. Teemaviikkomme jälkeen pidimme asiakaspalautekyselyn lisäksi kyselyn myös opiskelijoille, jotka työskentelivät kanssamme viikon aikana.</p> <p>Olimme pääosin tyytyväisiä teemaviikkomme tuotoksiin, vaikka emme täysin pysyneet kannattavuustavoitteessa. Ruoka oli maukasta ja ravintolasalissa oli saksalainen tunnelma. Saimme enimmäkseen hyvää, mutta myös rakentavaa palautetta asiakkailta, opiskelijoilta sekä Tallin henkilökunnalta.</p>		
<p><b>Asiasanat (avainsanat)</b></p> <p>Esimiestyöskentely, Saksa, saksalainen ruokakulttuuri,</p>		
<p><b>Sivumäärä</b></p> <p>31 s. + liitteet 29 s.</p>	<p><b>Kieli</b></p> <p>Suomi</p>	<p><b>URN</b></p>
<p><b>Huomautus (huomautukset liitteistä)</b></p>		
<p><b>Ohjaavan opettajan nimi</b></p> <p>Tiina Tuovinen</p>	<p><b>Opinnäytetyön toimeksiantaja</b></p> <p>Ravintola Talli</p>	

## DESCRIPTION

 <p><b>MIKKELIN AMMATTIKORKEAKOULU</b> Mikkeli University of Applied Sciences</p>		<b>Date of the bachelor's thesis</b>  February 15, 2011	
<b>Author(s)</b>  Juho Salminen, Saara Vana		<b>Degree programme and option</b>  Hospitality Management	
<b>Name of the bachelor's thesis</b>  German theme week in Restaurant Talli			
<b>Abstract</b>  <p>Our bachelor's thesis was to plan and execute a German theme week for Restaurant Talli. The theme week was put into practise during November 1<sup>st</sup> – 5<sup>th</sup> 2010.</p> <p>The restaurant operates as an educational restaurant for students of Mikkeli University of Applied Sciences. The main goal of the thesis was to develop our management and organizational skills and provide quality food and a pleasant atmosphere for the customers during the week. Our functional bachelor's thesis was divided in two parts where the first part was the theme week project and the second part the written report.</p> <p>We started the project by searching and reading food related source books which we borrowed from the school library and gathered all the proper recipes in the same file. We also searched the Internet in order to find some information about Germany and German style food. The biggest challenge was to modify the recipes so they were suitable for over 100 people.</p> <p>We also gathered feedback from students and customers. The students with whom we worked during our theme week evaluated mainly the quality of our management skills and the success of the project as a whole. For the customers we made a short customer satisfaction survey which included a few questions about the food, atmosphere and expectations which they had and we also left some empty space at the bottom of the form for free comments.</p> <p>Both the students and customers were satisfied with the job we made and the results of the feedback we received were mainly positive. We could have taken the cost of the materials we used during food production into consideration more because due to that we didn't reach our target for profitability during the week.</p>			
<b>Subject headings, (keywords)</b>  Leadership, Germany, food, German food culture			
<b>Pages</b>  31 pgs + app. 29 pgs	<b>Language</b>  Finnish	<b>URN</b>	
<b>Remarks, notes on appendices</b>			
<b>Tutor</b>		<b>Bachelor's thesis assigned by</b>	

Tiina Tuovinen	Restaurant Talli
----------------	------------------

## SISÄLTÖ

1	JOHDANTO.....	1
2	TYÖN TAVOITE .....	2
3	TYÖN TOIMEKSIANTAJA .....	2
4	TIETOA SAKSASTA.....	4
	4.1 Yleistä faktaa Saksasta .....	4
	4.2 Saksan ruokakulttuuri .....	5
	4.3 Tyypilliset raaka-aineet .....	6
5	TOIMINNALLINEN OPINNÄYTETYÖ .....	7
	5.1 Aiheanalyysi .....	7
	5.2 Toimintasuunnitelma .....	7
	5.3 Kohderyhmä .....	8
	5.4 Tietoperusta ja teoreettinen viitekehys .....	8
6	MARKKINOINTI.....	9
7	RUOKALISTASUUNNITTELU.....	9
	7.1 Ateriasuunnittelu.....	9
	7.2 Ruokien kannattavuus ja hinnoittelu .....	11
8	ESIMIESTYÖSKENTELEY .....	11
	8.1 Esimiehen tehtävät.....	11
	8.1.1 Päätöksenteko.....	12
	8.2 Strateginen johtaminen .....	13
	8.3 Operatiivinen johtaminen ja päivittäisjohtaminen .....	15
	8.3.1 Ohjaaminen .....	15
	8.3.2 Perehdyttäminen.....	16
	8.4 Johtamistavat .....	17
9	TYÖN TOTEUTUS .....	18
	9.1 Teemaviikot .....	18
	9.2 Työn suunnittelu ja aikataulutus .....	19
	9.3 Teemaviikon mainonta .....	20
	9.4 Reseptiikka .....	21
	9.4.1 Reseptien testaus .....	22

9.5	Lounasteemaviikon kulku.....	22
10	ESIMIESTYÖSKENTELY LOUNASTEEMAVIIKOLLA .....	24
11	TUTKIMUSTULOKSET.....	26
11.1	Asiakaspalautteet .....	26
11.2	Opiskelijapalautteet .....	27
11.3	Toimeksiantajan palaute .....	28
11.4	Hintalaskelmat .....	29
11.5	Kävijämäärät.....	30
12	POHDINTA .....	30
	LÄHTEET.....	33

## LIITTEET

LIITE 1. Asiakaspalautekysely

LIITE 2. Opintojaksopalautekysely

LIITE 3. Työohjeet

LIITE 4. Ruokalista

LIITE 5. Valokuvia

## 1 JOHDANTO

Opinnäytetyömme perustui Ravintola Tallissa harjoittelevien opiskelijoiden ohjaukseen ja esimiestyöhön saksalaisen teemaviikon aikana. Tehtävänämmme oli suunnitella ja järjestää saksalainen teemaviikko Ravintola Tallin lounasruokailijoille. Teemaviikon aikana keskityimme opiskelijoiden ohjaukseen ja esimiestyöhön, jonka ohella kuitenkin suunnittelimme myös ruokalistat ja markkinoinnin. Saksalainen teemaviikko järjestettiin Ravintola Tallissa marraskuussa 2010.

Ravintola Talli on Mikkelin Ammattikorkeakoulun alaisuudessa toimiva opetusravintola, jossa restonomiopiskelijat harjoittelevat työelämässä tarvittavia taitoja. Ravintola Tallissa järjestetään usein erilaisia teemaviikkoja tuomaan vaihtelua normaaleihin lounasruokailuihin. Teemaviikkojen aikana asiakkaat saavat kokea monenlaisia makuelämyksiä eri puolilta maailmaa.

Idean teemaviikon järjestämisestä saimme Ravintola Tallin ravintolapäälliköltä, Minna-Mari Mentulalta. Saksalaiseen teemaan päädyimme nopeasti, koska toisella meistä oli omakohtaista kokemusta Saksasta ja pidimme molemmat Saksaa kiehtovana maana. Pidimme maavalintaamme myös haasteellisena, koska saksalaisten ja suomalaisten ruokailutottumukset eivät suuresti eroa toisistaan. Teemaviikkomme avulla halusimme tarjota Tallin lounasruokailijoille makuelämyksen saksalaisten ruokailutottumuksiin. Erilaiset teemat ovat nykyisin hyvin suosittuja ravintoloissa.

Tutustuimme saksalaiseen ruokakulttuuriin erilaisen kirjallisuuden ja Internetin avulla, myös omakohtaiset kokemukset Saksan matkailusta olivat eduksi. Ruokalistasuunnittelun lisäksi opinnäytetyöhömmme kuului paljon muita tärkeitä osa-alueita, kuten esimiestyöskentely, raaka-ainetilaukset, reseptien laatiminen ja vakiointi sekä teeman esille tuominen ravintolassa.

## 2 TYÖN TAVOITE

Teemaviikon pääasiallisena tavoitteenamme oli ohjata itseämme alemmalla vuosikurssilla olevia toisen vuoden restonomiopiskelijoita, jotka suorittivat omia opetuskeittäjaksojaan Ravintola Tallissa. Keskeisin tavoite oli tuottaa toiminnallisena oppinäytetyönä onnistunut teemaviikko Ravintola Talliin viikon ajalta. Näkökulmana oli esimiestyöskentely ja opiskelijoiden ohjaus.

Oikeanlaiseen esimiestyöskentelyyn olimme perehtyneet kirjallisuuden ja aikaisempien esimiesharjoittelumme avulla, sekä opintojemme pohjalta. Teemaviikon aikana tarkoituksemme oli toimia esimiehinä Tallissa työskenteleville restonomiopiskelijoille ja olla vastuussa koko teemaviikon lounasruokailuista.

Työn pohjana käytimme Tallin henkilökunnan kokemuksia sekä palautteita mm. esimiesten toiminnasta aiemmilta vuosilta, joita on kerätty henkilökohtaisesti jokaiselta opiskelijalta opetuskeittäjakson loppuvaiheessa.

Saksalaisen teemaviikkomme tarkoituksena oli tuoda vaihtelua arkisiin lounasruokailuihin ja piristää niitä erilaisin saksalaisien reseptien ja rekvisiitin. Halusimme kehittyä esimiestyössä, ja antaa opiskelijoille ammattimaista ohjausta ja selkeät työnjaot. Samalla toimme esille saksalaista ruokakulttuuria ja heidän ruokailutottumuksiaan. Ravintola Talli voi hyödyntää tulevaisuudessakin teemaviikkoamme ja esimiesnäkökulmamme tuotoksia.

## 3 TYÖN TOIMEKSIANTAJA

Ravintola Talli sijaitsee Mikkelin vanhalla Kasarmialueella ja sen rakennus on lähes sata vuotta vanha. Ravintola Talli on sota-aikana toiminut hevostallina ja nykyisessä ravintolassa onkin vielä jäljellä hevosten järsimät puupölkkyt muistona vanhoista ajoista. Opetusravintolana Talli on toiminut vuodesta 2004. (Ravintola Talli 2011.)

Tallissa on 120 asiakaspaikkaa ja se toimii tilausravintolana erilaisten juhlien ja kokouksien järjestäjänä. Tallista saa lounasruokaa sekä à la carte -annoksia. Tallissa



on myös kattava viinivalikoima sekä A-oikeudet. Tallista saa myös take away -annoksia. (Ravintola Talli 2011.)

Kokouspaikkana Ravintola Talli on melko suosittu, ja siellä on kolme eri tilaa kokouksien ja erilaisten tapaamisten järjestämiseen. Viiniholvi sijaitsee Tallin ravintolasalin vieressä ja asiakaspaikkoja huoneessa on ruokailua tai kokousta varten noin 16 hengelle. Ravintolan yläkerran vintti mahdollistaa kokouksen jopa 40 henkilölle. Pilttuukabinettiin mahtuu noin 30 henkeä. (Ravintola Talli 2011.)

Ravintola Talli toimii opetusyksikkönä Mikkelin ammattikorkeakoulun restonomiopiskelijoille ja se tarjoaa oppimisympäristön esimiestaitojen harjoitteluun ennen varsinaista työharjoittelua. Näin opiskelijat pystyvät kohtaamaan todellisen työelämän ongelmat aidossa työympäristössä. (Ravintola Talli 2011.)

Ensimmäisen vuosikurssin opiskelijoiden työskentely Ravintola Tallissa on pituudeltaan 108 tuntia. Työpäivät ovat 6 t tai 7,5 tuntia riippuen opiskelijan työtehtävistä ja myös työpäivien määrä vaihtelee neljästä viiteen päivää tehtäväkuvauksen mukaan. Ensimmäisenä vuonna opiskelijat harjoittelevat mm. ruokatuotannon, palveluosaamisen sekä elintarvikelaainsäädännön perusteita.

Toisen vuosikurssin opiskelijoiden ammattikeittiössä suoritettavan työskentelyn pituus vaihtelee 20–32 työvuoroon (á 6 tuntia) opiskelijan valintojen mukaisesti. Opiskelijoiden arviointiin sisältyy mm. ruokatuotanto- ja palveluprosessiin liittyvä osaaminen, taloudellisuus, hygieenisuus ja ekologisuus.

Kolmantena vuonna opiskelija perehtyy ruokatuotannon johtamisen osa-alueisiin. Ammattikeittiöjakso kestää yhteensä 80h ja sen aikana opiskelija pyrkii oppimaan ruokatuotannon jakamisen ydinprosesseihin, ali- ja tukiprosesseihin ja ymmärtämään prosessoinnin merkitystä suunnittelussa ja laatujohtamisessa. Lisäksi opiskelija oppii ottamaan kokonaisvastuuta ja tekemään päätöksiä päivittäisjohtamisessa. Ammattikeittiöjaksoon sisältyy käytännön keittiötyöskentelyn johtamista.

## 4 TIETOA SAKSASTA

### 4.1 Yleistä faktaa Saksasta

Tämän sekä seuraavien alalukujen tiedot perustuvat Suomen suurlähetystön verkkojulkaisuun ”Tietoa Saksasta”.

Saksa on väkiluvultaan EU:n suurin maa noin 82 miljoonalla asukkaallaan. Syntyvyys Saksassa on kuitenkin alhaista, sillä väestö ikääntyy ja siirtyy maaseudulta lähemmäs suurempia keskuksia. Maan väkiluku onkin teollisuusmaille tyypillisellä tavalla laskussa; vuoteen 2025 mennessä maan asukaslukuun odotetaan muuttuvan useilla miljoonilla.

Maan historialla on ollut suuri rooli väestön muuttoliikettä ajatellen. Toisen maailmansodan jälkeen rakennettu Berliinin muuri ajoi ihmiset Länsi-Saksaan sekä muihin länsimaihin paremman elintason sekä työpaikan perässä. Toinen muuttoliike tapahtui taas Saksojen yhdistyessä 1990-luvulla, jolloin muualta Euroopasta saavuttiin työnhakuun Saksaan. Vielä tälläkin hetkellä Saksan muuttovoitto on n. 40 000 asukasta vuodessa siihen kohdistuvan maahanmuuton ansiosta. Ulkomaalaisten osuus koko maan asukasmäärästä on n. 10 %.

Suomen ja Saksan ulkopoliittinen sekä taloudellinen suhde on hyvä, ja maiden välinen yhteistyö on lisääntynyt vahvasti Suomen EU-jäsenyyden myötä. Suomen ulkomaankaupassa Saksa on suurin viennin kohdema ja tuontilastoissa se on toisena. Tärkeimmät vientiartikkelit Suomesta Saksaan ovat metsäteollisuuden tuotteet, tietoliikennelaitteet, moottoriajoneuvot sekä rauta ja teräs. Vastaavasti tärkeimmät tuontiartikkelit Suomeen ovat moottoriajoneuvot sekä koneet ja laitteet.

Saksa on maailman neljänneksi suurin talousmaa n. 2400 miljardin euron vuotuisella bruttokansantuotteellaan. Maan talous on vahvasti riippuvainen sen viennistä, jonka osuus onkin yli kolmannes kansantaloudesta, ja tietyillä aloilla viennin osuus on yli puolet kokonaistuotannosta. Saksan tärkeimmät ulkomaankaupan kauppakumppanit löytyvät Euroopasta, jonka osuus on yli puolet. Lisäksi Yhdysvallat ja Aasia ovat Kiinaa lukuun ottamatta merkittäviä kauppakumppaneita Saksalle.

Saksa on tunnettu erityisesti moottoriajoneuvoista, konetekniikan aloilla sekä energiasta. Tunnettuja Saksalaisia suuryrityksiä on mm. Volkswagen, E. ON sekä Siemens.

## 4.2 Saksan ruokakulttuuri

Saksalainen ruokakulttuuri vaihtelee alueittain, mutta koko maassa pääosassa ovat liha ja erilaiset makeat jälkiruoat ja kakut. Saksa on Suomen tavoin tunnettu myös ruisleivästänsä. Saksalainen keittiö muistuttaa ruokiensa puolesta paljon Englantilaista ja Amerikkalaista keittiötä. Ruoanlaittotyylit ovat saaneet vaikutteita myös naapurimaistaan Ranskasta ja Puolasta. Makkara on suosituin ruokatuote Saksassa, jota syödään enimmäkseen pikaruokana. Tyypillinen saksalainen ruoka-annos sisältää lihaa (yleensä sianlihaa), perunoita, kastikkeen ja vihanneksia. (Wikipedia 2011)

Alueellisuus vaikuttaa huomattavasti Saksalasten peruselintarvikkeisiin. Berliinissä syödään Currywurstia, Thüringerissä Rostbratwürsteja, Nürnbergiläistä makkaraa syödään koko maassa ja Baijerissa herkutellaan valkoisella makkaralla, Weißwurstilla. Lähes puolet maassa kulutetusta lihasta syödään makkaran muodossa. Saksassa on yli 1500 makkeralajia.(Saksan Helsingin suurlähetystö 2011)

Saksan keittiö on hieman tuntemattomampi kuin esimerkiksi ranskalainen tai italialainen keittiö. Saksalainen ruokakulttuuri vaihtelee suuresti sen 16 osavaltion välillä, mutta Saksan keittiö voidaan karkeasti jakaa maantieteellisesti neljään eri alueeseen, jossa pohjoisessa vallitsee Kiel, idässä Berliini, etelässä München sekä lännessä Aachen. (Dominé ym. 2001, 233.)

Vaikka perinteistä kansallisruokaa Saksassa ei ole kuten Italiassa pizza tai Espanjassa paella, voidaan sanoa että tyypillistä saksalaista ruokaa ovat hapanimelät ja runsaat lihaiset ruoat sekä makkara. Lisäksi erilaiset leivät kuuluvat saksalaiseen ruokapöytään ja ovatkin heidän peruseruokaa. Maasta voi löytää valtavan määrän erityyppisiä ja erimuotoisia leipiä sekä joitain alueellisia erikoisuuksia, eikä siis ihme että Saksasta on tarjolla yli 400 eri leipälajia. (Mts, 233.)

Jos jostain ruuasta Saksa tunnetaan, niin se on makkara eli *wurst*. Satoihin makkaralaatuihin lukeutuu erilaiset kestromakkarat, raakamakkarat, keittomakkarat sekä kinkut, esimerkiksi Bratwurst, Bockwurst, Weisswurst ja Frankfurter. Saksalainen ruoka on rasvaista, suolaista sekä erittäin lihapitoista. (Mts, 233.)

Räsänen (2009) mukaan saksalainen kotiruoka ei kuitenkaan eroa suomalaisesta kovinkaan suuresti, joten Saksassa vieraileva suomalainen ei tule järkyttymään saksalaiseen ruokapöytään käydessään. Toki maassa nautitaan enemmän porsasta, ja siitä valmistettuja erilaisia makkaroita, mutta yleisesti ottaen ruoat syödään perunan, pastan tai riisin kera, kuten Suomessakin.

### 4.3 Tyypilliset raaka-aineet

Perunaa ei laajalti käytetty Saksassa ennen 1900-lukua. Sitä aikaisemmin sen arvoa ravitsemukseen ei täysin ymmärretty, joten perunaa tuotiin Saksaan ainoastaan muualta. Vasta 1600-luvulla 30-vuotisen sodan aiheuttaman nälänhädän takia perunaa alettiin viljellä ensi kertaa. Toisen maailmansodan jälkeen vuosittainen perunan kulutus Saksassa oli yli 200 kiloa henkilöä kohti, sillä sodan takia ihmisillä ei ollut muuta syötävää. Tämän jälkeen perunan kulutus on laskenut tasaisesti elintason nousun takia. (Dominé ym. 2001, 252.)

Saksassa on tällä hetkellä n. 130 perunalajiketta, joista 90 myydään ruokaperunana. Yleisimpiä perunasta valmistettavia ruokia ovat perunasalaatti, *kartoffelsalat*, paistetut perunat, *bratkartoffeln* sekä perunaohukaiset eli *reibekuchen*. (Dominé ym. 2001, 252.)

Vihanneksista luultavasti suosituin on kaali. Kaalit sisältävät runsaasti C-vitamiinia, kivennäisaineita ja kuitua, mutta vähän kaloreita. Saksassa halpaa kaalia on viljelty jo kauan ja sitä onkin pidetty köyhien ravintona. Käytetyin kaali Saksassa on luultavasti kerä- eli valkokaali, josta valmistetaan maankuulua hapankaalia. Hapankaali on siis suikaloitua sekä suolattua valkokaalia, joka saa käymisprosessissa syntyneen maitohapon ansiosta sen happaman maun. (Dominé ym. 2001, 254.)

## 5 TOIMINNALLINEN OPINNÄYTETYÖ

Teemaviikkomme Ravintola Talliin oli toiminnallinen opinnäytetyö, jonka tavoitteena oli tapahtuman suunnittelu ja toteutus. Kirjallisen raportoinnin lisäksi tehtäviimme kuului koko käytännön työn suunnittelu ja toteutus viikon ajalle.

Toiminnallisessa opinnäytetyössä tehdään tiedonhankintaa soveltaen tutkimusmenetelmille keskeisiä käytäntöjä. Toiminnallinen opinnäytetyö voi olla esimerkiksi käytännön toiminnan ohjeistamista tai jonkun tapahtuman toteuttamista. Ammattikorkeakoulun toiminnallisessa opinnäytetyössä yhdistyvät käytännön toteutus ja sen raportointi. (Vilka & Airaksinen 2003, 9.)

Erialaisten selvitysten tekeminen on yksi osa toiminnallisen opinnäytetyön toteuttamistapaa. Toiminnallisen opinnäytetyön lopullisena tuloksena on oltava jokin konkreettinen tuote, kuten kirja, tietopaketti, ohjeistus, portfolio tai tapahtuma. Opinnäytetyön toiminnallinen osuus on suunniteltava kohderyhmää palvelevaksi ja mukautettava ilmaisu tekstin sisältöä, vastaanottajaa ja tekstilajia palvelevaksi. (Vilka & Airaksinen 2003, 51.)

### 5.1 Aiheanalyysi

Toiminnallisen opinnäytetyön ensimmäinen vaihe on aiheen ideointi, jonka tarkoituksena on lähteä pohtimaan, millaiset asiat kiinnostavat erityisesti alan opinnoissa, ja millainen aihe motivoi opinnäytetyön tekemisessä. Aiheen tulisi olla mielenkiintoinen myös toimeksiantajalle. Useasti opiskelija haluaa, että toteutetusta opinnäytetyöstä on hyötyä myös muillekin opiskelijoille. (Vilka & Airaksinen 2003, 23.)

### 5.2 Toimintasuunnitelma

Toiminnallisen opinnäytetyön toimintasuunnitelma tehdään siksi, että työn tavoitteiden ja idean tulee olla tiedostettuja, harkittuja ja perusteltuja. Toimintasuunnitelmassa vastataan kysymyksiin, mitä, miten ja miksi. Toimintasuunnitelman ensisijainen merkitys on ryhmitellä itselleen, mitä on

tekemässä. Toiseksi toimintasuunnitelmalla osoitetaan, että kykenee järjestelmälliseen päättelyyn omassa ideoinnissaan ja tavoitteissaan. Kolmas merkitys on lupaus siitä, mitä on aikonut tehdä. Toisinaan suunnitelmat muuttuvat toisiksi ja suunnitellut toteutustavat osoittautuvat mahdottomiksi, mutta aiheitasolla pitäisi pystyä sitoutumaan siihen, mitä toimintasuunnitelmassa on luvattu tehdä. (Vilka & Airaksinen 2003, 26–27.)

Toimintasuunnitelmassa on hyvä tehdä ensin lähtötilanteen kartoitus, jossa pohditaan mm. että mitä muita vastaavanlaisia ideoita alalta löytyy. Tärkeä osa toimintasuunnitelmaa on kartoittaa myös idean kohderyhmä ja sen tarpeellisuus kohderyhmässä, tutkimukset, aiheeseen liittyvä lähdekirjallisuus ja muut mahdolliset lähteet sekä teemaan liittyvä ajankohtainen keskustelu. (Vilka & Airaksinen 2003, 27.)

Opinnäytetyön aikataulu tulisi suunnitella jo toimintasuunnitelmassa, joka edesauttaa myös ohjaajaa arvioimaan kuinka realistinen aikataulutus on idean ja tavoitteiden näkökulmasta. (Vilka & Airaksinen 2003, 27.)

### **5.3 Kohderyhmä**

Toiminnallisessa opinnäytetyössä tapahtuma, tuote tai opastus tehdään aina jollekin kohderyhmälle tai jonkun käytettäväksi. Ilman kohderyhmää toiminnallista opinnäytetyötä on vaivalloista toteuttaa. Kohderyhmää voi myös hyödyntää opinnäytetyön arvioinnissa. Tavoitteena on joidenkin ihmisten osallistuminen tapahtumaan, toimintaan tai toiminnan selkeyttäminen ohjeistuksen tai oppaan avulla. (Vilka & Airaksinen 2003, 38–40.)

### **5.4 Tietoperusta ja teoreettinen viitekehys**

Ammattikorkeakoulun toiminnallisessa opinnäytetyössä ei riitä pelkkä toteutettu tapahtuma. Toiminnallisissa opinnäytetyöissä tulisi käyttää alan teorioista esiin nousevaa tarkastelutapaa valintojen perusteluun. (Vilka & Airaksinen 2003, 41–42.)

”Ammattikorkeakouluopintojen idea on, että osoitat kykeneväsi yhdistämään ammatillisen teoreettisen tietosi ammatilliseen käytäntöön, kykenet pohtimaan alan teorioiden ja niistä nousevien käsitteiden avulla kriittisesti käytännön ratkaisuja ja kehittämään niiden avulla oman alan ammattikulttuuria” (Vilka & Airaksinen 2003, 42.)

## **6 MARKKINOINTI**

Ravintola Tallin sisäinen markkinointi kohdistuu ensisijaisesti sen vakituisen henkilökuntaan, eli kokeille, keittömestarille, assistenteille, mutta myös harjoittelijoille sekä opiskelijoille. Sisäisen markkinoinnin tavoitteena on hyväksyttää yrityksen toiminta sen työntekijöillä. Henkilöstön tiedottaminen tapahtuu ennen ulkoista markkinointia, jotta yrityksen työntekijät ovat itse tilanteen tasalla ja näin markkinoida sekä palvella paremmin. (Bergström & Leppänen 2007, 22).

Yleensä ulkoinen markkinointi kohdistetaan uusille ja nykyisille asiakkaille sekä joskus yhteistyökumppaneille. Tavallisesti ulkoisessa markkinoinnissa käytetään lehti-ilmoituksia, mainoskirjeitä sekä näyteikkunoita. Tavoitteena on tehdä yritys ja sen tuotteet tunnetuksi, sekä herättää kiinnostusta ja houkutella ostajia yritykselle. (Bergström & Leppänen 2007, 22.)

## **7 RUOKALISTASUUNNITTELU**

### **7.1 Ateriasuunnittelu**

Ruokalistan suunnittelu on kokonaisuus, jossa otetaan huomioon ruokahuollon eri osa-alueita. Ruokalistan suunnittelussa on otettava huomioon monia eri tekijöitä, kuten ruoan sisältämät ravintoaineet, ruoan energiamäärä. jne. Ruokalistan suunnittelussa perustavoitteita on tarjota ravitsemuksellisesti täysipainoista ruokaa, joka on myös ruokahalua herättävää ja herkullista. ruokalistasuunnittelussa on myös olennaista ottaa huomioon käytössä oleva budjetti. (Suominen 2002, 5–6.)

Ruokalistasuunnittelua aloittaessa on hyvä olla selvillä seuraavia asioita:

- kopioita aikaisemmista ruokalistoista
- keittokirjoja/muuta reseptiikkaa
- keittiön käytössä olevat valmiit ruokaohjeet
- käytettävät annoskoot ja ruokailija määrät.(Suominen 2002, 5 – 6).

Ateriasuunnittelussa tärkeitä asioita ovat mm. ruoan maku, vaihtelevuus, houkuttelevuus ja esteettisyys. Ruoan tulee olla myös tilanteeseen ja tunnelmaan sopiva. Ateriasuunnittelu kannattaa aloittaa pääruoan valitsemisella, minkä ympärille on helpompi koota yhteensopivat muut ruokalajit kuten jälkiruoka, salaattit sekä alkuruoka. Erialaisten makujen yhdistäminen on tärkeä osa ruuanlaitossa. Aterioiden suunnittelussa olisi hyvä muistaa, että ruokien maut eivät peitä toisiaan. Esimerkiksi, jos alkuruoka on voimakkaan makuista, tulisi pääruoan ja/tai jälkiruoan olla miedompaa. Maustaminen korostaa raaka-aineiden omaa makua, joten jokaisen ruokalajin kanssa tulisi käyttää eri päämaustetta (Manninen 1997, 5–7.)

Ruoan houkuttelevuuteen voidaan vaikuttaa etukäteen miettimällä ruokalajien ja raaka-aineiden yhteensopivia värejä. Värit ovat tärkeä osa ateriasuunnittelua, koska sen perusteella ruokailija kokee ruoan houkuttelevan näköiseksi. Kasviksilla saa paljon aikaan erilaisia värivaihteita. Värien käyttöä kannattaakin miettiä jo heti ruokalistasuunnittelun alussa. Ainoastaan värien yhteensopivuus ei takaa onnistunutta ruokakokonaisuutta, vaan myös raaka-aineiden maku ja muodot tulee ottaa huomioon. (Manninen 1997, 8–9.)

Uutta ruokaohjetta kehitettäessä tulee pitää mielessä, että laadukkaista raaka-aineista saadaan lopputuloksena hyvää suosituksen mukaista ruokaa. Monista jo valmiista resepteistä voi helposti muokata paremman vähentämällä tai lisäämällä jonkin raaka-aineen määrää. Ruokaohjeen kehittämisessä voidaan noudattaa muun muassa seuraavia periaatteita:

- Ruokaohjeessa ei tule olla sellaisia raaka-aineita, joita ei suositella tai joihin liittyy terveysriski.
- Ohjeen annoskoon tulee olla sopiva.
- Ruokaohjeessa tulisi olla ainakin joitain sellaisia raaka-aineita, jotka ovat tärkeitä terveydelle ja hyvinvoinnille.



- Ohjeessa tulee olla sopiva määrä makua. (Suominen 2002, 30.)

## 7.2 Ruokien kannattavuus ja hinnoittelu

Kannattavuus tarkoittaa sitä, että yritystoiminnasta saadut tuotot ovat taloudellisia menoeriä suuremmat. Yrityksen liiketoiminnan kokonaiskannattavuus selviää aina tilikauden päätteeksi tilinpäätöksestä. (Selander & Valli 2007, 36–37.)

Niemisen (2002, 61) mukaan ”Katelaskelma on menetelmä, jonka avulla voidaan suunnitella ja tarkkailla hotelli- ja ravintolatoiminnan kehitystä ja kannattavuutta, kun kannattavuudella tarkoitetaan tuottojen ja kustannusten erotusta.

Kannattavuuslaskentaa voi soveltaa siis toiminnan suunnitteluun eli etukäteislaskelmiin, kuten esim. budjettiin tai toiminnan tarkkailuun eli toteutuneen liiketoiminnan arviointiin jälkikäteen.”

Annoskorttia käytetään ruokatuotteiden hinnoitteluun ja ohjeiden kirjoittamiseen. Annoskorttiin kerätään koko myytävä kokonaisuus, jossa tulee ottaa huomioon leivät, ruokajuomat jne. Tärkein tehtävä hinnoittelun kannalta on selvittää raaka-ainekustannukset. Annoskortteihin voi sisältyä myös laajempia kannattavuuslaskelmia tai tuotehinnoittelulaskelmia, mutta yleensä ne tehdään erikseen. (Selander & Valli 2007, 85.)

## 8 ESIMIESTYÖSKENTELEY

Opinnäytetyömme tarkoituksena oli keskittyä esimiestyöskentelyyn teemaviikon aikana. Esimiestyöskentelyyn ja johtamiseen perehdyimme niitä koskevien lähteiden avulla. Kirjallisuutta löytyi monipuolisesti, mutta kuitenkin koimme haasteelliseksi poimia niistä omaan opinnäytetyöhömme sopivia teorialähteitä.

### 8.1 Esimiehen tehtävät

### 8.1.1 Esimiehen roolit

Yritys ja sen työyhteisö muodostuu erilaisista rooleista ja vastarooleista, jotka ovat yhteydessä toisiinsa. Rooli tarkoittaa käyttäytymistä tietyn aseman tai tehtävän odotusten mukaisesti. Työyhteisössä roolista kertoo ammattinimike ja rooli, joka tulee esille tilanteissa alaisten, esimiesten, työtovereiden sekä asiakkaiden kanssa. (Eräsalo 2008, 117.)

Esimiehen on kyettävä tekemään nopeita päätöksiä ja osattava toteuttaa tekemänsä päätökset. Osa päätöksistä tulee tehdä pikaisesti, kun taas osa vaatii hieman aikaa sekä pohdintaa, riippuen asian laajuudesta ja vaikutuksesta. Päätettävät asiat voivat olla suuria tai pieniä ja vaikutukseltaan erilaisia. (Eräsalo 2008, 121.)

Esimiehen työhön kuuluu olennaisesti viestintä, jolla tiedotetaan yrityksen muutoksista, työmenetelmistä ja tavoitteista työntekijöille. Huono viestintä tuo tiettyä epävarmuutta työyhteisössä ja saattaa synnyttää tarpeettomia huhuja. Viestinnän tavoitteena onkin, että työntekijät saavat heille tarvittavan tiedon, ja näin suorittavat työnsä tehokkaasti. Nykyaikaisessa yrityksessä esimies toimii tiedonvälittäjänä, eikä hänen tarvitse tietää kaikkea kaikkea. Esimiehen tehtävä onkin siirtää tarvittavat tiedot organisaatiossa eteenpäin alaistensa kautta. Näin ollen viestinnän tai alaisten tiedottamisen tulee olla riittävä. (Hokkanen ym. 2008, 19–20.)

Suuremmissa yrityksissä voidaan käyttää ainakin kolmea erilaista johtamisen muotoa, jotka ovat strateginen johtaminen, operatiivinen johtaminen sekä päivittäisjohtaminen. (Laurent 2006, 8.)

### 8.1.2 Päätöksenteko

Suurin osa esimiehen päivästä kuluu päätösten tekoon ja suurin osa niistä on pieniä ja helppoja. Suuremmat päätökset voivat koskea esimerkiksi rekrytointia ja toimintamallin muutoksia. Jotkin asiat vaativat päätöksiä säännöllisin väliajoin, näitä voivat olla asiakkaiden vaatimukset, työntekijöiden väliset ongelmat ja lomalistojen laatiminen. Jos esimiehellä ei ole tarpeeksi tietoa tai taitoa, päätöksenteko voi tuntua vaikealta. Kuitenkin esimiehen on tehtävä asiasta jonkinlainen päätös, kuten päättää,

ryhdytäänkö välittömiin toimiin tai lykätäänkö päätöksiä, päätös voi näin ollen olla joko hyvä, tai huono. (Hokkanen ym. 2008, 29.)

Päätösten jatkuva lykkääminen luo epävarmuutta organisaatiossa, ja työntekijöiden luottamus esimieheen voi helposti rakoilla. Pidempiaikainen päätösten sivuuttaminen näyttää sekä esimiehen heikkouden että taitamattomuuden, joka pidemmällä aikavälillä syö alaisten motivaatiota ja he voivat menettää uskon tulevaisuuteen. (Hokkanen ym. 2008, 29.)

Päivittäisjohtamisen osalta päätökset liittyvät pääosin työn organisointiin sekä esimiehen omiin kehittämistavoitteisiin. Organisaatiossa esimies vastaa sen kehityksestä omalla alueellaan, joten hän on se henkilö, joka päättää, kuinka yritystä kehitetään ja mihin suuntaan. Alaiset ovat tässä tapauksessa tärkeässä asemassa, sillä heidän motivoiminen ja heidän kanssaan viestiminen saa aikaan tuloksen. Kaikki alaiset eivät aina ole yhtä mieltä organisaation kehittämismenetelmistä, mutta esimiehen tehtävä on ottaa huomioon kaikki työntekijät, eikä jättää heitä varjoon perustelematta päätöksiään. (Hokkanen ym. 2008, 30.)

Myös resurssit saattavat vaatia joskus hankalia päätöksiä. Ihmiset, raha, laitteet, tilat sekä ajankäyttö vaativat paljon suunnittelua, sekä tasapainottelua. Vaikeat päätökset voivat koskea esimerkiksi lomalistojen laatimista, sillä suurin osa työntekijöistä haluaa pitää kesälomansa heinäkuussa. Myös tällöin alaisten kanssa keskusteleminen on olennaista, vaikka esimiehen on loppujen lopuksi tehtävä jokin päätös asiasta, vaikkei jokaista työntekijää voisikaan miellyttää. (Hokkanen ym. 2008, 30.)

Yllättävät tilanteet ovat esimiehelle arkipäivää, eikä niihin voi välttämättä varautua. Tällöin johtajalta vaaditaan paineensietokykyä, kestävyyttä ja hänen on vain kyettävä reagoimaan tilanteeseen niin hyvin kuin mahdollista. Usein esimiehen tehtävä onkin vain rauhoittaa tilannetta, mutta samalla hänen on oltava maltillinen ja välttää turhia tunteenpurkauksia. (Hokkanen ym. 2008, 30.)

## **8.2 Strateginen johtaminen**

Strategisella johtamisella määritetään yrityksen toiminnan suunta, tavoitteet sekä päämäärät. Strategian laadinta alkaa yrityksen vision, perustehtävän ja arvojen laatimisella, sen sisäisen ja ulkoisen analysoinnilla, päämäärien ja tavoitteiden asettelulla sekä toimintasuunnitelman laatimisella. (Laurent 2006, 9.)

Visio on yrityksen kuvaus siitä, millaisena se näkee oman tulevaisuutensa jonakin määrättyä aikana. Visio voi olla esimerkiksi kuvaus siitä, millainen tulisi olla yrityksen talous, markkina-asema, kasvu tai kehitys tulevina vuosina. Vision avulla voidaan myös arvioida yrityksen muutostarvetta eli nykyisen ja tavoitellun tilan suhdetta. (Laurent 2006, 10.)

Perustehtävä ei ole aivan niin täsmällinen suunnitelma yrityksestä kuin visio. Perustehtävän avulla yhtiö määrittelee, miksi se on olemassa. Sen avulla määritellään myös hyöty yrityksen yhteiskunnalle. Perustehtävä ei anna myöskään tarkkaa kuvausta yrityksen toiminnalle tai toiminta-ajatukselle. (Laurent 2006, 9.)

Arvot vastaavat kysymykseen ”mitkä ovat yritykselle tärkeitä asioita, ja kuinka niiden mukaan tulisi toimia”. Niiden tarkoitus on antaa pohja työntekijöiden ja esimiesten jokapäiväiseen työn- sekä päätöksentekoon. Arvojen määrittäminen yritykselle on helppoa, mutta niiden konkretisointiin tulisi myös panostaa. Jos esimerkiksi työyhteisön hyvinvointi on määritetty yhdeksi yrityksen arvoista, on siitä myös pidettävä kiinni ja johdon on myös jatkuvasti tuotava asiaa esille. (Hokkanen, ym. 2008, 131.)

Ulkoinen analyysi tarkoittaa toimintaympäristön analysointia. Se koskee mm:

- markkinoita
- asiakkaita
- kilpailijoita
- toimittajia ja yhteistyökumppaneita
- omistajia odotuksia. (Laurent 2006, 13).

Sisäinen analyysi taas analysoi toiminnan tehokkuutta. Analyysi koskee mm.

- johtamista
- toimintatapoja
- tuottavuutta
- tuotteiden kannattavuutta
- osaamista
- sisäistä ilmapiiriä
- toiminnan organisointi. (Laurent 2006, 13).

### **8.3 Operatiivinen johtaminen ja päivittäisjohtaminen**

Operatiivinen johtaminen tarkoittaa lyhyesti sanottuna strategian toimeenpanoa. Tällöin vastuussa on yrityksen keskijohto eli esimerkiksi toimialojen johtajat, aluejohtajat ja suurten toimipaikkojen johtajat. (Laurent 2008, 8.)

Päivittäisjohtaminen on työsuorituksen johtamista. Se on päivittäistä sekä arkista toimintaa, jonka avulla saadaan tuotettua yrityksen palvelut asiakkaalle. Usein pienessä yrityksessä, toisin kuin suuremmassa organisaatiossa, johtaminen on vain yksi kokonaisuus, joten pienyrittäjän kannalta ei ole välttämättä tarvetta erotella strategista, operatiivista ja päivittäisjohtamista. Tosin yrittäjä saattaa joka tapauksessa miettiä yrityksensä strategiaa jossain vaiheessa, mutta usein itse henkilökohtaisesti myös toteuttaa suunnitelmansa. (Laurent 2008,8.)

#### **8.3.1 Ohjaaminen**

Eräsalon (2008, 123) mukaan työntekijän ohjaaminen voidaan jakaa kolmeen tasoon: välittömään ohjaamiseen, ohjausvalmiuteen sekä tavoiteohjaamiseen. Välitöntä ohjaamista käyttäessään esimies pysyy alaisen vierellä ohjaten hänen työtoimintansa, tätä tarvitaan yleensä uuden työntekijän perehdyttämisen- ja työnopastusvaiheessa. Ohjaamiseen käytettävä aika riippuu työntekijän taustasta ja osaamisesta. Opiskelijat, jotka ovat työssäoppimisjaksoilla tai harjoitteluun suorittamassa, voivat tarvita runsaastikin välitöntä ohjausta. Ohjaajana ei kaiken aikaa tarvitse olla esimies, vaan hän voi delegoida ohjauksen sopivaksi katsomalleen ja siihen valmiille työntekijälle.

Ohjausvalmius ei edellytä jatkuvaa läsnäoloa ohjattavan läheisyydessä, mutta esimies on kuitenkin koko ajan perillä tilanteesta eikä jätä ohjattavaa heitteille. Ohjattava voi tarvittaessa itse pyytää apua tai esimies voi puuttua tilanteeseen, mikäli havaitsee, että kaikki ei suju halutulla tavalla. Ohjattavan itsenäisyys kasvaa sitä mukaa kun hänen osaamisensa kyseisessä työssä lisääntyy.

Tavoiteohjaus perustuu yrityksen kokonaistavoitteisiin, jolloin eri osastoilla tai yksiköillä on omat tavoitteet, joista on edelleen sovittu työntekijäkohtaiset yksilölliset tavoitteet. Alaiset toimivat itseohjautuvasti ja osaavat tarvittaessa tehdä korjaavia toimenpiteitä ilman esimiehen puuttumista heidän toimintaansa.

### **8.3.2 Perehdyttäminen**

Perehdyttämisen tavoitteena on saada uusi työntekijä mahdollisimman nopeasti osaksi työyhteisöä. Mitä nopeammin hän oppii omat tehtävänsä, työpaikan tavat sekä vaatimukset, sitä nopeammin hän pääsee keskittymään itse työntekoon. Epäonnistunut tai vajavainen perehdyttäminen on usein yritykselle riski mm. turvallisuuden ja tuottavuuden kannalta. Huonosti perehdytetty työntekijä voi vielä pitkään työsuhteen edetessä hukata aikaa olemalla epävarma tehtävistään, kun vastaavasti tehokkaasti perehdytetty työntekijä voi päästä tuottavaksi työntekijäksi jo ensimmäisen päivän jälkeen. (Hokkanen ym. 2008, 62.)

Toissijaisena tavoitteena perehdyttäjällä on motivoida uutta työntekijää ja toivottaa hänet tervetulleeksi uuteen työympäristöön. Huolellisella perehdyttämisellä työntekijä saadaan nopeasti mukaan organisaation jäseneksi. Myös uuden työntekijän tuomat ideat ja kehittämis ehdotukset huomioidaan yrityksessä perehdyttämisen aikana. (Hokkanen ym. 2008, 62.)

Uuden työntekijän perehdyttäjänä toimii yleensä hänen lähin esimies, tutor tai muutoin nimitetty kokeneempi kollega. Esimiehen vastuulla on hoitaa työntekijään liittyvät hallinnolliset asiat kuten työsopimus, sekä antaa hänelle selkeät työtehtävät. Uusi työntekijä saa yleensä myös ”epävirallista” perehdyttämistä muilta yhteisön työntekijöiltä, jolloin hän voi puhua asioista, joista ei välttämättä halua puhua esimiehensä kanssa. Tällainen henkilö voi olla ns. tutor. (Hokkanen ym. 2008, 62–64.)

Perehdyttäjän tulee hallita työkokonaisuus riittävän hyvin, vaikkei hän olisikaan pisimpään työpaikassa työskennellyt työntekijä. Mikäli perehdyttäjän oma aloittamisaika työpaikassa on vielä selkeästi muistissa, hän voi käyttää sitä hyväksi asettuessaan tulijan asemaan: miltä tuntui aloittaa työt uudessa yrityksessä. Varsinkin nuoren, kokemattoman työntekijän ollessa kysymyksessä kyky ymmärtää tulokkaan mielentiloja ja tuntemuksia on tärkeää. Hyvä perehdyttäjä on perusasenteeltaan positiivinen ja pitää työstään. (Eräsalo 2008, 123.)

Perehdyttäminen jaetaan usein neljään osaan: aikaan ennen töiden aloittamista, ensimmäiseen päivään, ensimmäiseen viikkoon ja ensimmäiseen kolmeen kuukauteen. Perehdyttämisaika riippuu yrityksestä sekä työtehtävistä, mutta perehdyttämistä kannattaa pitää useamman kuukauden mittaisena prosessina, koska työntekijän sopeutuminen organisaatioon vie oman aikansa. (Hokkanen ym. 2008, 64.)

#### 8.4 Johtamistavat

Yleisesti johtamistavat jaetaan kolmeen pääryhmään: autoritaariseen, demokraattiseen sekä ”hällä väliä”-tyyliin (taulukko 1). Ensimmäinen, eli autoritaarinen johtamistapa tarkoittaa johtajavaltaista työskentelyä. Tällöin esimies määrää itse, mitä tehdään ja miten, eikä ota alaistensa näkökantoja huomioon. Seuraava on demokraattinen johtamistapa, jossa esimies tekee päätöksensä yhdessä alaistensa kanssa, tai ainakin käsittelee, ja suunnittelee asioita heidän kanssaan. Tällainen osallistuva johtamistapa sopii esimiehen kannalta hyvin palveluyritykseen. Kolmas johtamistapa on ns. ”hällä väliä”-johtamistapa. Siinä esimies ei anna arvoa yrityksen panokselle, tai ei suorastaan piittaa työryhmän toiminnasta, vaan antaa asioiden sujua omalla painollaan. (Joutsenkunnas, Heikurainen 1996, 111–113.)

Tämän mallin mukaan johtamisen ääripäät ovat autoritaarinen ja ”hällä väliä”, joiden väliin sijoittuu demokraattinen. Voidaankin karkeasti sanoa, että nykyajan johtamisessa autoritaarisuus on pahasta ja demokraattisuus hyvästä. Varsinkin palveluyrityksessä myös työntekijöiden osallistuminen päätöksentekoon ja suunnitteluun on tuloksellisempaa kuin pelkästään esimiesten toimesta tulevat yksipuoliset määräykset. Demokraattisessa johtamistavassa työntekijät siis samalla

sitoutuvat päätettyjen asioiden toteuttamiseen, (Joutsenkunnas, Heikurainen 1996, 111–113.)

**TAULUKKO 1. Erilaiset johtamistavat. (Joutsenkunnas, Heikurainen 1996, 112.)**

	<b>Autoritaarinen</b>	<b>Demokraattinen</b>	<b>”Hällä väliä”-tyyli</b>
<b>Ilmasto</b>	hyökkäävä, riitaisuuksia	yhteistyötä, keskinäistä luottamusta	yhteistyö puuttuu, riitaisuuksia, ”hulinaa”
<b>Valta, vaikutusmahdollisuudet</b>	yksinomaan tai lähes yksinomaan johtajalla	sekä johtajalla että johdettavalla (ryhmällä)	sillä, joka sen itselleen kahmaisee
<b>Viestintä</b>	vähän, yksisuuntaista	runsaasti, molemminpuolista	vähän tai ei lainkaan
<b>Toiminnan aktiivisuus</b>	johtaja määrää kaiken, kokonaiskuvaa ei anneta, passiivisuutta	ryhmäkeskustelua käytetään; johtaja viitoittaa päälinjat, joiden puitteissa ryhmä voi tehdä omia päätöksiään	”kaikki pyrkivät johtamaan kaikkia, mutta kukaan ei tottele ketään”
<b>Työn jakaminen</b>	johtaja määrää tehtävät ja työt	ryhmä jakaa osittain itsekkin keskenään työt	ei mitään johtajapanosta, hosumista
<b>Työpanos, työhalu</b>	työpanos laskee, kun johtaja ei ole läsnä	työ panos on hyvä silloinkin, kun johtajan silmä välttää	yleensä heikko
<b>Työn laatu</b>	hyvä	hyvä	heikko
<b>Työtovereiden valinta</b>	johtaja määrää	yksilöt valitsevat itse työtoverinsa	sattumanvaraisesti

## 9 TYÖN TOTEUTUS

Opinnäytetyömme saksalaisen teemaviikon toteutus tapahtui Ravintola Tallissa marraskuussa 2010 viikolla 44. Järjestimme lounasruokailun saksalaisen teeman mukaisesti koko viikolle maanantaista perjantaihin.

### 9.1 Teemaviikot Ravintola Tallissa

Teemaviikkoja järjestetään Ravintola Tallissa melko usein, muun muassa vuodenaikoihin, juhlapyyhiin tai eri kulttuureihin soveltaen. Asiakkailta onkin tullut lähes aina myönteistä palautetta eri teemaviikoista.



Tallissa on järjestetty useita erilaisia teemaviikkoja opiskelijoiden projekti- ja opinnäytetöinä. Vuodesta 2007–2010 on pidetty muun muassa itämainen lounasteemaviikko, savolainen lounasruokateemaviikko, parsaviikonloppu, sadonkorjuulounasviikko, Suomen Sota -lounasteemaviikko, Italialainen lounasteemaviikko jne. (Mentula 2010.)

## 9.2 Työn suunnittelu ja aikataulutus

Aloitimme toiminnallisen opinnäytetyömme suunnittelun ideoimalla mielenkiintoista aihetta opinnäytetyöllemme Ravintola Tallin ravintolapäällikön kanssa. Halusimme saada aiheen, joka kiinnosti molempia ja jonka toteutuksesta voisi olla meille hyötyä tulevaisuudessa. Aiheen ideoinnin jälkeen aloimme tehdä toimintasuunnitelmaa työn toteuttamisesta. Toimintasuunnitelmaa tehdessämme etsimme tietoa edellisistä vastaavanlaisia opinnäytetöistä ja teorian tietoa aiheestamme. Suunnitelmaseminaaria varten kirjoitimme kuusisivuisen suunnitelman, jossa tuli ilmi tavoitteet, alustava aikataulutus, kohderyhmä ja työn suoritusajankohta. Opinnäytetyömme teoreettiseksi näkökulmaksi valitsimme opiskelijoiden ohjaamisen ja esimiestyöskentelyn.

Työmme painoarvon suunnittelimme kohdistuvan eritoten esimiestyöskentelyyn sekä johtamiseen ja samalla työn rinnalla kulki uusien ruokalajien suunnittelu Ravintola Tallin lounaslistalle. Työn toteutus vaati siis huolellista valmistelua ja perehtymistä sekä omaan ruokalistaamme että siihen, mitä ravintolassa kyseisellä viikolla tapahtui ennen kuin pystymme ohjaamaan muita opiskelijoita.

Teimme työnjakosuunnitelmat heti, kun saimme työvuorolistat Ravintola Tallin henkilökunnalta, otimme selville tilaukset, joita kyseisellä viikolla oli ja pyrimme siihen, että kaikki asianomaiset työntekijät olivat tilanteen tasalla heti viikon alkaessa.

Teemaviikon suunnittelu alkoi syyskuussa 2010, jolloin saimme aiheen saksalaiseen teemaviikosta hyväksytyksi (TAULUKKO 2.). Kävimme pian tämän jälkeen aihe-seminaareissa työstämässä opinnäytetyösuunnitelmaaamme ja samalla saimme perehdytystä koko opinnäytetyöprosessiin. Aihe-seminaarit käytyämme rupesimme reseptien etsimisen ohella tekemään lopullista opinnäytetyösuunnitelmaaamme, minkä

Syyskuu 2010	Lokakuu 2010	Marraskuu 2010	Joulukuu 2010	Tammikuu 2011	Helmikuu 2011
reseptien/materiaalin etsintä	Opinnäytetyösuunnitel man tekeminen	Teemaviikon toteutus	Raportin kirjoitus	Raportin kirjoitus	Esityssemina ari
Aiheen hahmottelu	Ruokalistan laadinta	Raportin kirjoitus			
Aiheseminaari	Ohjeiden vakiointi Raportin työstäminen				
	Suunnitelmaseminaari				

jälkeen ilmoittauduimme suunnitelmaseminaariin. Suunnitelmaseminaarin pidettyämme keskityimme pääsääntöisesti ruokalistan suunnitteluun ja reseptien laatimiseen, koska teemaviikkomme lähestyi nopeasti. Saatuaamme ruokalistan ja reseptit valmiiksi aloimme suunnitella tarkemmin teemaviikkomme sisältöä ja kulkua. Teemaviikon jälkeen aloitimme kirjallisen raportoinnin opinnäytetyöstämme. Kirjallisen raportoinnin aikana hankimme tietoja eri teorialähteistä sekä Ravintola Tallin tietojärjestelmistä, joista saimme hyödyllistä tietoa ja materiaalia opinnäytetyöhömmme.

## TAULUKKO 2. Aikataulukus

### 9.3 Teemaviikon mainonta

Markkinoinnista oli pääsääntöisesti vastuussa meidän lisäksi Ravintola Tallin markkinointiharjoittelija, jonka kanssa suunnittelimme yhdessä pöytästandyt (KUVA 3.) ravintolaan, Mikkelin Ammattikorkeakoulun Internet-sivujen mainospalkit eli bannerit ja ruokalistat saksalaisella teemalla sekä Internetiin että ravintolaan. Markkinointiharjoittelija hoiti myös tiedottamisen lounasteemaviikosta Mikkelin Ammattikorkeakoulun sisällä.

Ravintola Tallin ulkoinen markkinointi on vähäistä. Tämä on kuitenkin tiedostettu ratkaisu, sillä ravintolan asiakkaat koostuvat pääasiassa Mikkelin Ammattikorkeakoulun työntekijöistä sekä koulun alueella toimivien yritysten henkilöstöstä, jotka suurelta osalta ovat sopimusasiakkaita. Näin ollen ulkoinen markkinointi ei ole kannattavaa. Ammattikorkeakoulun sisällä on kuitenkin

mahdollista seurata koulun tapahtumia mm. sen omilta sekä Ravintola Tallin verkkosivuilta.

#### 9.4 Reseptiikka

Ruokalistasuunnittelua aloittaessamme pyrimme ottamaan huomioon tärkeimmät tekijät aterioiden valinnassa, kuten ruoan teemaan sopiva ulkonäkö ja värit (KUVA 1.), yhteensopivuus muiden ruokalajien kanssa, edellisten viikkojen ruokalistat sekä raaka-ainekustannukset. Pyrimme suunnittelemaan vaihtelevan ruokalistan viikon ajalle, missä tulisi esille saksalaiset ruoat ja maut.



KUVA 1. Täytetty lehtipihvi. (Liukkonen 2010.)

Ruokalistan suunnittelun aloitimme etsimällä alan kirjoja sekä koulun että kaupungin kirjastoista. Nopeasti kuitenkin huomasimme, että kirjallisuutta Saksan ruokakulttuurista on todella vähän tarjolla, joten etsimme reseptejä myös Internetistä. Sieltä löysimmekin enemmän erilaisia ruokaohjeita. Suurin osa sivustoista on kuitenkin saksaksi tai englanniksi, joten niihin joutuu aina suhtautumaan hieman varauksella verrattuna kotimaisiin ruokakirjoihin sekä -lehtiin, sillä esimerkiksi mittayksiköt eivät ole samoja kuin meillä. Loppujen lopuksi vain yksi ruoka englanninkieliseltä ruokasivustolta valikoitui ruokalistallemme. Käytimme siis pääasiassa hyväksi suomalaisia sivustoja, joista hyväksi havaittuja olikin esimerkiksi Kotiliesi, Kotikokki sekä Valio. Näiden lisäksi selasimme läpi erilaisia blogeja sekä ruokateollisuuden yritysten sivuja.

Saksalaisesta ruoasta sekä ruokakulttuurista ei löytynyt kovinkaan montaa kirjaksi painettua versioita, lukuun ottamatta Culinaria-kirjasarjan Makujen Eurooppa -teosta, jossa on runsaasti tietoa saksalaisesta ruoasta ja joka sisältää myös käyttökelpoisia reseptejä. Käytössämme oli Yhteishyvä-lehtiä, joista pitkän etsimisen jälkeen löytyi muutamia erittäin hyviä ja melko varmasti luotettavia teeman mukaisia ruokaohjeita.

Löytämiemme materiaalien avulla valitsimme mahdollisimman monta reseptiä ja jaoimme ne jokaiselle päivälle Ravintola Tallista saamamme lounasruokalistarungon mukaan. Lounaslistarunko hyväksytettiin keittiömestarilla ennen kuin vakioimme ne toimiviksi Aromi-ohjelmaa hyväksikäyttäen. Ravintola Tallin lounasruokalistapohjaa hyväksikäyttäen jaoimme jokaiselle päivälle pääruokalajin, joka sopi mahdollisimman hyvin yhteen muiden ruokalajien kanssa (keitto, salaatit, jälkiruoka) (LIITE 4.). Oikeat annosmäärät saimme Tallin keittiömestarilta, jonka ohjeiden avulla suurensimme reseptit oikeille ruokailijamäärille. Kaikkiin suositusruoka-annoksiin ja jälkiruokiin emme tehneet virallista Aromin ruokaohjetta, esimerkiksi Berliinin munkit tilasimme valmiina.

## **9.5 Reseptien testaus**

Kyseenalaisten reseptien toimivuutta testasimme Tallin opetuskeittiössä ennen teemaviikkoamme. Testauspäiviä oli kolme, joita varten teimme tilaukset Ravintola Tallissa. Testasimme sellaiset reseptit, joita emme koskaan olleet aikaisemmin kokeilleet. Pienensimme reseptit noin neljälle hengelle ja pyysimme Tallin keittiömestaria sekä paikalla olevia toisen vuosikurssin opiskelijoita maistelemaan ruokatestauksiamme. Valmistimme muun muassa currywurstia, tofukartoffelkucheneita ja muutamia sellaisia ruokia, joiden reseptit tuntuivat haastavimmilta tai muuten epäilyttäviltä. Testaaminen osoittautui tarpeelliseksi, koska osa resepteistä ei toiminut ihan sellaisenaan. Testausten avulla saimme reseptit toimiviksi hyvissä ajoin ennen viikkoa. Viikon aikana reseptien toimimattomuus olisi vaikeuttanut ja hidastuttanut työtämme huomattavasti.

## **9.6 Lounasteemaviikon kulku**

Olimme jakaneet työskentelyvuorot siten, että molemmat pääsisimme toimimaan salissa ja keittiössä teemaviikkomme aikana. Toinen meistä aloitti maanantaina salissa, toinen keittiössä ja viikon puolivälissä vaihdoimme. Salin puolella kävimme omat suunnitelmamme läpi ja keittiössä omat vuorossa olevien opiskelijoiden kanssa. Pääsääntöisesti työskentelimme opiskelijoita ohjaten, mutta tarpeen mukaan osallistuimme myös ruoan tuotantoon. Jouduimme tilanteen mukaan joustamaan työskentelyvuoroissa keittiön ja salin vuorojen välillä.

Lounasteemaviikkomme saksalaiseen tapaan alkoi melko vauhdikkaasti ja tehtävää riitti jo paljon heti maanantaiaamuna. Meidän kanssamme työskenteli teemaviikon aikana toisen vuoden restonomiopiskelijoita, jotka olivat työskennelleet Tallissa ainoastaan kerran aikaisemmin edellisenä vuonna. Heidän toinen opetuskeittiöjaksonsa Tallissa alkoi juuri samana maanantaina kuin meidän opinnäytetyön toteutusviikkomme. Työnjakosuunnitelmat olimme tehneet etukäteen keittiössä työskenteleville opiskelijoille ja jaoimme tehtävät heti maanantaiaamuna. Kävimme jokaisen opiskelijan kanssa läpi reseptit ja muut mieltä askarruttavat asiat. Työskentelimme niin, että toinen parista ohjasi opiskelijoita salin puolella ja toinen keittiön puolella. Salin puolta muokkasimme hämärään Oktoberfest –tunnelmaan ja koristelimme salia pienillä Saksan lipuilla, jotta teema erottui normaalista lounasruokailusta.

Pyrimme olemaan koko viikon ajan tilanteen tasalla opiskelijoiden tekemisistä ja pitämään huolta aikataulusta, jotta pöytä saataisiin kuntoon lounasruokailijoita varten. Keittiön puolella työskentely oli paljon hektisempää kuin salin puolella, joten useana päivänä meistä salin puolella työskentelevä meni apuun keittiöön ruuanvalmistukseen. Useana päivänä huomasimme, että reseptien mukaiset annosmäärät eivät riittäneetkään ja jouduimme valmistamaan ruokia lisää. Valitettavan monena päivänä jouduimme toteamaan, että jokin resepteissämme oli vialla, koska annosmäärät eivät riittäneet. Päivät kuluivat nopeasti, emmekä ehtineet pitämään juurikaan kunnollisia ruokataukoja ja suunnittelemaamme pikapalavereita opiskelijoiden kanssa.

Joinakin päivinä keittiössä työskenteli ainoastaan yksi tai kaksi opiskelijaa meidän lisäksi, jolloin kiire oli lähes väistämätöntä. Tällaisina päivinä työskentelimme molemmat keittiön puolella, koska keittömestari tai muu Tallin

keittiöhenkilökunnasta ei yleensä kerinnyt lounasruokailun valmistamisessa auttamaan. Esivalmistelemalla ruokia edellisenä päivänä pystyimme helpottamaan työtämme seuraavalle päivälle.

Rekvisiittaa saksalaiseen teemaviikkoon yritimme hankkia mahdollisuuksien mukaan. Ravintolasalin koristeluun löysimme materiaalia harmiksi yllättävän vähän. Olimme yhteydessä teatterin pukuvuokraamoon, jotta olisimme saaneet sieltä vuokrattua saksalaiseen teemaan sopivia asusteita tarjoilijoille viikon ajaksi. Emme kuitenkaan löytäneet sopivia asusteita. Saksalaista musiikkia etsimme kirjastosta, josta löytyikin paljon sopivaa ja erilaista musiikkia teemaviikollemme. Teemaan sopivat servietit ja pöytäliinat löytyivät Ravintola Tallista valmiiksi hankittuna (KUVA 2.).



KUVA 2. Kattaus (Liukkonen 2010.)



KUVA 3. Pöytäständi (Liukkonen 2010.)

## 10 ESIMIESTYÖSKENTELEY LOUNASTEEMAVIIKOLLA

Teemaviikkomme aikana pyrimme hyödyntämään kirjallisuudesta ja käytännön opetuksesta saatuja tietoja esimiestyöskentelystä sekä eri johtamistavoista. Olimme hyvin selvillä viikon alkaessa esimiehen tehtäviin kuuluvista eri osa-alueista, jotka koetimme pitää mielessä koko ajan opiskelijoita ohjatessamme. Molemmat omaksuimme mielestämme esimiehen roolit hyvin.

Viikon aikana sattui erilaisia vastoinkäymisiä kuten työntekijöiden sairastuminen ja raaka-aineiden loppuminen, joissa jouduimme tekemään nopeita päätöksiä esimiehen

näkökulmasta. Pyrimme selviämään niistä mahdollisimman ammattimaisesti ja oppejamme hyödyntäen. Koetimme ylläpitää jatkuvaa viestintää opiskelijoiden kanssa, jotta kaikki pysyisivät ajan tasalla työnkulusta. Delegoimme myös työtehtäviä tarpeen mukaan. Pääsääntöisesti viikon aikana käytimme välitöntä ohjaustyyliä, jossa esimies seuraa ja samalla opettaa ohjattavaa työntekijää. Pyrimme myös ottamaan ohjattavien opiskelijoiden toiveet ja näkökulmat huomioon, sekä antamaan heille vastuuta tekemällä omia päätöksiään melko vaativienkin asioiden suhteen.

Toteutusviikollamme pyrimme sisäistämään sen seikan, että me olemme opiskelijoiden esimiehiä. Halusimme ottaa sen roolin omaksemme jo silloin, kun esittäydyimme lyhyesti Talli-infon yhteydessä Ravintola Tallin henkilökunnan kanssa.

Ikä, kokemus ja se, että kyseisen ryhmän opiskelijat eivät olleet ennestään meille tuttuja, toivat kaikki uskottavuutta esimiestyöskentelyyn; nuorempana opiskelijana aina katsoo ylöspäin vanhempia ja myöhemmin kehittyneitä kaverisuhteita ei ollut vielä ollut.

Esimiehen rooliin kuului myös se, että olimme ensimmäisenä aamulla työpaikalla ja lähdimme viimeisenä, kun keittiö sekä sali olivat kunnossa päivän päätteeksi. Tämä mahdollisti sen, että pystyimme suunnittelemaan vielä päivän kulun ennen kuin opiskelijat saapuivat paikalle ja näin aloittamaan työt järjestelmällisesti. Emme kuitenkaan ottaneet keittiössä ”kaikki tietävän” -roolia, vaan otimme myös tarvittaessa opiskelijoiden ehdotukset ja kommentit vastaan sillä tiesimme, että ryhmässä voi olla sellaisiakin opiskelijoita, jotka ovat pätevämpiä tehtävässään kuin me.

Kun ravintolassa työskentelee paljon opiskelijoita, on myös poissaolojen määrä suurempi kuin tavallisessa työpaikassa. Ravintola Tallissa työvuorosta pois jääneet opiskelijat korvaavat tuntinsa myöhemmin, joten irtisanomisen riskiä ei ole. Näin ollen heidän vastuunsa on melko pieni, vaikka lääkärintodistus vaaditaankin mahdollisen sairastumisen takia.

Toisen vuosikurssin opiskelijoiden perehdyttäminen oli meille henkilökohtaisesti hankala tilanne. Opiskelijoilla on tieto-taitoperusta ensimmäisen ammattikeittiöjakson pohjalta, mutta ryhmän palattua kouluun sekä ammattikeittiöjaksolle suoraan loman

jälkeen meillä ei ollut mahdollisuutta tutustua heihin. Ainoan kontaktin ennen opinnäytetyömme toteutusta saimme heidän virallisen ammattikeittiö-infon alussa, jolloin esittäydyimme sekä kävimme nopeasti läpi teemaviikkomme sisällön.

Ravintola Talli hoitaa opiskelijoiden perehdyttämisen omalta osaltaan opiskelijoiden saatavilla olevien perehdyttämisoppaiden sekä Tallin käsikirjojen avulla mutta tietenkään emme voi olettaa, että jokainen opiskelija on niihin tutustunut sekä omaksunut ne täydellisesti.

Omat ammattikeittiöjaksoimme olivat ensimmäisen vuosikurssin lopussa sekä toisen vuosikurssin alussa. Ensimmäinen ammattikeittiöjakso oli todellakin ravintolatyön perustaa eikä siitä jäänyt paljonkaan muistikuvia, mutta ainakin ravintolan laitteet ja välineet olivat tuttuja seuraavan vuoden ammattikeittiöjaksolle.

Toinen ammattikeittiöjakso olikin paremmassa muistissa kuin ensimmäinen. Ravintolan henkilökunta, työvuorot, koneet sekä yleinen toiminta oli jo paremmin hallussa ja vastuutakin jaettiin edellisvuotta enemmän. Tämä oli perusta nykyisten toisen vuosikurssin opiskelijoiden perehdyttämisessä sekä ohjaamisessa. Luotimme siihen, että opiskelijoilla oli jo riittävästi tietoa ja taitoa valmistaa ruoat itsenäisesti annoskorttien perusteella, mutta olimme tarvittaessa läsnä ja saatavilla mikäli he apua tarvitsivat. Pyrimme siis olemaan esimiehiä esimiesten roolissa mutta loimme ilmapiirin, jossa opiskelijoiden ei tarvitse pelätä pyytää lisää ohjausta.

## **11 TUTKIMUSTULOKSET**

### **11.1 Asiakaspalautteet**

Viikon loppupuolella laitoimme pöytiin asiakaspalautekyselyjä (LIITE 1.), joita asiakkaat saivat täyttää ruokaillessaan. Halusimme laittaa asiakaspalautteet suoraan pöytiin, koska uskoimme, että asiakkaat kirjoittaisivat palautteita mieluummin ruokailunsa ohessa ja sillä tavalla saisimme enemmän vastauksia.



Saimme yhteensä kaikkiaan 16 kappaletta palautteita asiakkailta, joissa oli sekä positiivisia että negatiivisia kommentteja (taulukko 3.) Torstaina ja perjantaina ruokailijoita oli yhteensä 207. Kirjallisia palautteita saimme kävijämäärään nähden vähän. Kirjallisten palautteiden lisäksi saimme hieman myös suullista palautetta.

Yleisimpiä kommentteja olivat, että ruoka oli hyvää ja että erilaiset teemat olivat mukavia ja toivat positiivista vaihtelua. Teemoja toivottiin lisää myös muista maista. Negatiivistakin palautetta saimme, joissa mainittiin esim. jonain päivänä lihan olleen sitkeää. Saimme palautteita myös saksalaisilta ruokailijoilta. Heidän palautteessaan komentoitiin muun muassa sitä, että currywurst ei ollut ihan samanlaista kuin Saksassa ja että hapankaalissa ei käytetä valkosipulia. Oli mielenkiintoista saada palautetta saksalaisilta ruokailijoilta, vaikka he eivät täysin olleetkaan samaa mieltä kanssamme ruuan saksalaisuudesta.

Saimme palautetta myös ravintolan tunnelmasta, joka joidenkin mielestä oli liian hämärä ja jotkut taas pitivät ns. ”kellariravintolasta”. Perjantain makkarapäivästä pidettiin ja currywurstia toivottiin jopa vakiolistalle. Berlinimunkit saivat myös erityismaininnan niiden loistavasta mausta. Teemaviikkojen osalta tuli yleisesti palautetta asiakkailta, että he haluaisivat enemmän ohjelmaa esimerkiksi teemaan liittyviä esityksiä ja muuta näkyvämpää rekvisiittaa.

#### TAULUKKO 2. Asiakaspalautteet viikolla 44.

	Kyllä	Ei	Hieman
<b>Oliko teemaviikon ruoka suun mukaista?</b>	62,5 %	6,25 %	25 %
<b>Miellyttikö ravintolan tunnelma?</b>	81,25 %	0 %	18,75 %
<b>Vastasiko teemaviikko odotuksiasi?</b>	68,75 %	6,25 %	18,75 %

### 11.2 Opiskelijapalautteet

Teemaviikon lopussa annoimme opiskelijoille palautelomakkeet (LIITE 2), joissa oli tarkoitus arvioida yleisesti viikon kulkua ja esimies- sekä ohjaamistaitojamme.

Jaoin palautelaput niille viidelle opiskelijalle, jotka työskentelivät suurimmissa määrin keittiön tai salin puolella kanssamme teemaviikon aikana. Pyysimme opiskelijoita täyttämään palautteet huolella miettien ja ajan kanssa, jotta saisimme mahdollisimman paljon mielipiteitä esimiestyöskentelystä viikon aikana. Saimme palautteita opiskelijoilta yhteensä viisi kappaletta. Työntekijöitä oli viikkomme aikana melko vähän ja annoimme palautelomakkeita ainoastaan sellaisille opiskelijoille, jotka olivat työskennelleet useampana päivänä kanssamme.

Opiskelijat antoivat pääsääntöisesti hyviä palautteita työskentelystä. Asenne oli heidän mielestään ollut kohdallaan ja esimiestyylinen. Ohjeita osasimme antaa kysyttäessä ja johtaminen oli jäykkää. Tehtävien jakaminen oli palautteiden mukaan organisoitua ja työskentelymme oli esimerkillistä käytännön töissä. Palautteissa mainittiin myös delegoinnin onnistumisesta ja siitä, että kiireenkin keskellä jaksomme olla ystävällisiä ja antaa ohjeita.

Kehitettävääkin palautetta saimme, jossa mainittiin enimmäkseen raaka-aineiden hyödyntämisestä ja aikataulutuksesta. Useampina päivinä varsinkin keittiön puolella tuli kiire saada lounaspöytään valmiit tuotteet, ja tästä saimme myös paljon kehitettävää palautetta. Monissa palautteissa mainittiin työntekijöiden vähäisyydestä ja sen takia johtuneesta jatkuvasta kiireestä. Emme valitettavasti pystyneet siihen itse vaikuttamaan muulla tavalla kuin lisäämällä oman työmme määrää. Jotkut opiskelijat olivat sitä mieltä, että työtehtäviä jaettaessa ohjeet olivat selkeät, jotkut taas olisivat kaivanneet hieman enemmän ohjeita.

### **11.3 Toimeksiantajan palaute**

Saimme palautetta myös Ravintola Tallin keittiömestarilta Jukka-Pekka Riipiseltä sekä muulta Tallin keittiöhenkilökunnalta. Pidimme palautekeskustelun teemaviikkomme päätyttyä keittiömestarin kanssa viikkomme sujuvuudesta. Hänen mielestään halua esimiestyöskentelyyn ja onnistumiseen oli paljon, mutta taitoa ja kokemusta puuttui. Positiivista viikossa oli ainakin se, että ruoka oli ollut maukasta. Hänen mielestään olisimme joinain päivinä pystyneet parempaan ja edellisten päivien ruokien sekä raaka-aineiden hyödyntämiseen olisi pitänyt kiinnittää enemmän

huomiota hävikkiä ajatellen. Kokonaisuudessaan viikko meni hänen mielestään hyvin ja ruoka saatiin ajoissa tarjolle.

#### 11.4 Hintalaskelmat

Laskimme päivittäisten lounasruokailujen katetuottolaskelmia teemaviikkomme jälkeen, jotta saimme selville kuinka paljon tuottoa tai tappiota saksalaisen teemaviikkomme raaka-ainekustannukset aiheuttivat. Ruokia valitessamme emme pystyneet kovin paljon kiinnittämään huomiota raaka-ainehintoihin. Halusimme mahdollisimman paljon saksalaistyyllisiä ruokia ja niihin tarvittavat raaka-aineet maksavat Suomessa enemmän kuin Saksassa. Tästä esimerkkinä bratwursti, jota oli vaikea saada tilattua muutenkin. Reseptiikan suunnitteluvaiheessa valitsimme raaka-aineista kuitenkin aina mahdollisimman edullisen vaihtoehdon.

Ravintola Tallissa pyritään saamaan lounasruoan myynnistä 65 prosenttia myyntikatetta. Teemaviikkonamme emme päässeet täysin tavoitekateprosentteihin johtuen siitä, että emme suunnitteluvaiheessa kiinnittäneet tarpeeksi huomiota raaka-ainekustannuksiin. Osittain siihen vaikutti varmasti myös se, että saksalaistyyppisiä ruokia valmistaessa käytimme paljon sellaisia raaka-aineita, jotka ovat Suomessa jokseenkin kalliita.

Ravintola Tallin buffetlounasruoka maksaa 10 euroa/hlö ja se sisältää 13 % arvonlisäveron. Lounaan veroton myyntihinta on  $10 \text{ euroa} / 1,13 = 8,84 \text{ euroa}$ . Sopimusasiakkaille ja Mikkelin Ammattikorkeakoulun henkilökunnalle buffetlounas maksaa 7,80 euroa/hlö, joka sisältää myös 13% arvonlisäveron. Sopimuslounaan veroton myyntihinta on siis  $7,80 / 1,13 = 6,90 \text{ euroa}$ .

Jotta päästäisiin tavoitteelliseen 65 % katteeseen, raaka-ainekustannukset saisivat olla enintään 3,10€/lounas. Koko viikon katetuotto prosentti oli vain 57 %, joten jäimme tavoitteesta 8 %. Maanantai- sekä keskiviikkopäivinä pääsimme hieman yli tavoitekateprosentin, mutta muina päivinä luvut jäivät selvästi alle tavoitteen.

#### TAULUKKO 3. Katetuottolaskelmat viikolla 44.

raaka-aine	katetuotto prosentti	katetuotto prosentti
------------	----------------------	----------------------

	kust/hlö (€)	(Lounas 10e/hlö)	(Lounas 7,8e/hlö)
maanantai	2,78	66 %	57 %
tiistai	4,54	44 %	29 %
keskiviikko	2,54	69 %	60 %
torstai	3,76	54 %	41 %
perjantai	3,89	52 %	39 %
keskiarvo	3,50	57 %	45 %

### 11.5 Kävijämäärät

Saimme Ravintola Tallin kävijämäärät teemaviikoltamme ja vertailun vuoksi otimme selvyuden myös seuraavan viikon ruokailijamääristä. Saksalaisella teemaviikollamme oli useampina päivinä muutamia ruokailijoita enemmän kuin sitä seuraavalla viikolla. Teemaviikot ovat yleensä Tallissa suosittumia kuin tavalliset arkilounaat, mutta huomattavaa eroa kävijämäärissä ei ollut.

#### TAULUKKO 4. Kävijämäärät viikoilla 44 ja 45.

	vko. 44	vko. 45
maanantai	108	99
tiistai	98	88
keskiviikko	135	123
torstai	101	114
perjantai	106	90
keskiarvo	109,6	102,8

## 12 POHDINTA

Teemaviikkomme onnistui kokonaisuudessaan hyvin, vaikka jälkikäteen olisimme tehneet monia asioita toisin. Suunnitteluun olisimme voineet käyttää enemmän aikaa reseptien ja työtehtävien suhteen. Aihe ja näkökulmamme olivat mielenkiintoisia, mutta osaltaan haastavia. Olimme kuitenkin tyytyväisiä siihen, että valitsimme Saksan teemaviikkomme kohdemaaksi ja esimiestyöskentelyn opinnäytetyömme näkökulmaksi.

Emme olleet täysin tyytyväisiä ruokalistaamme, koska kaikki ruoat eivät olleet saksalaistyyppisiä. Saksalaisten ruokalajien valintaa hankaloitti se, että Ravintola Tallissa käytetään tiettyä lounasrunkopohjaa, jonka mukaan pääruokalajit on valittava. Peräkkäisinä päivinä ei esimerkiksi saa olla samaa lihaa ja Saksa on kuuluisa maa siitä, että siellä syödään pääasiallisesti sianlihaa. Sianliharuokia olisimmekin keksineet paljon, mutta emme voineet laittaa samantyyllisiä ruokia peräkkäisille päiville. Meidän oli näiden lisäksi keksittävä myös kana- ja kalaruokia, jota saksalaiset syövät yleensä melko vähän. Jouduimme soveltamaan ruokalistaamme melko paljon sellaisia ruokia, jotka eivät välttämättä ole täysin tyyppillisiä saksalaisia ruokia.

Työskentely parityönä sujui hyvin ja saimme aikataulut sopimaan yhteen yllättävän helposti. Huomasimme opinnäytetyötä tehdessämme, että olisi ollut lähes mahdotonta tuottaa tällainen projekti yksin. Joitakin tehtäviä jouduimme kuitenkin tekemään myös itsenäisesti.

Esimiestyöskentely ja opiskelijoiden ohjausnäkökulmana tuntui aluksi helpolta aiheelta, mutta osoittautuikin melko vaikeaksi. Suunnittelimme keskittyvämmes esimiestyöskentelyyn pääsääntöisesti teemaviikkomme aikana, mutta työvoimapulan takia jouduimme osallistumaan niin paljon ruoanvalmistukseen ja aikataulussa pysymiseen, että emme voineet täysin toteuttaa suunnitelmaamme. Pyrimme kuitenkin koko ajan olemaan tilanteen tasalla ja ohjaamaan mahdollisimman perusteellisesti. Kiireestä huolimatta tunsimme onnistuvamme ohjaamisessa ja esimiestyöskentelyssä. Kokemusta tosin puuttui, mutta tilanteeseen nähden selviydimme mielestämme hyvin.

Saimme opiskelijoiden työvuorolistat noin viikkoa ennen oman teemaviikkomme alkua. Työvuorolistoista selvisi, että työntekijöitä oli meidän lisäksi päivästä riippuen enintään kolme. Tästä johtuen ohjaamisen ohessa jouduimme osallistumaan itse lounasruokien valmistukseen yhdessä opiskelijoiden kanssa. Osa päivistä oli työvoiman puolesta todella haastavia. Keittiömestari Jukka-Pekka Riipinen ja muu Ravintola Tallin henkilökunta olivat yleensä muissa työtehtävissä ja emme saaneet heiltä juurikaan apua lounasruokien valmistuksessa. Restonomiopiskelijoita oli teemaviikkomme aikana Ravintola Tallissa työskentelemässä vain vähän ja tämä

vaikutti huomattavasti aikataulun pettämiseen. Ruokia valmistettaessa kiire oli lähes jokapäiväistä, vaikka ruoanlaitto aloitettiin hyvissä ajoin. Useina päivinä emme itse ennättäneet pitämään minkäänlaisia taukoja edes ruokailuun, mutta pyrimme siihen, että kaikki muut opiskelijat saivat pitää heille kuuluvat taukonsa. Pääasia oli, että saimme ruoan joka päivä ajoissa tarjolle.

Reseptikan toimivuus oli hieman kyseenalaista joidenkin ruokien osalta, koska useat ruokaohjeemme eivät käytännössä toimineet niin kuin olimme suunnitelleet.

Käytimme paljon aikaa reseptien muokkaamiseen Aromi-ohjelmaa hyödyntäen, ja luulimme päässeemme hyviin lopputuloksiin. Aika kävi vähiin ennen teemaviikkoamme, joten emme ehtineet tarkastuttaa reseptejämme keittiömestarilla kuin ainoastaan osittain. Tämä harmitti jälkepäin, koska olimme käyttäneet paljon aikaa reseptien tekemiseen ja muokkaamiseen, mutta silti ne eivät täysin toimineet. Joitakin tärkeitä raaka-aineita emme saaneet jostain syystä tilattua, joten jouduimme tämänkin suhteen soveltamaan reseptejämme suunniteltua erilaisiksi. Kaikesta huolimatta saimme ruoat riittämään ja niistä tuli maukkaita.

Saimme opiskelijoilta sekä keittiömestarilta kehittävää palautetta ruoan hyödyntämisestä, jota emme osanneet tarpeeksi hyvin ottaa huomioon viikkomme aikana. Joka päivältä jäi useita ruokia yli, joita olisimme voineet hyödyntää seuraavana päivänä lounasruokailussa. Tämä olisi auttanut myös siihen, että ruoka ei olisi niin nopeasti loppunut kesken. Ruokien valmistukseen ja hyödyntämiseen olisimme voineet kiinnittää enemmän huomiota. Kiireessä nämäkin asiat jäivät valitettavasti osittain huomiotta.

Kokonaisuudessaan olimme tyytyväisiä teemaviikkomme suoritukseen. Tunsimme onnistuvamme ohjaamisessa ja esimiestyöskentelyssä kaiken kiireen keskellä.

Opiskelijoilta saamamme palautteet olivat pääsääntöisesti positiivisia.

Asiakaspalautteiden mukaan ruoka oli maukasta ja onnistunutta, joten pääsimme tärkeimpään tavoitteeseemme opinnäytetyössämme. Opinnäytetyötä tehdessä saimme paljon uutta kokemusta esimiestyöskentelystä sekä uudenlaisen projektin tuottamisesta, josta on tulevaisuudessa varmasti hyötyä molemmille.

## LÄHTEET

Ahonen, Riikka 2010. Valokuvia teemaviikolta. Syksy 2010. Restonomi-opiskelija. Mikkelin ammattikorkeakoulu.

Bergström, Seija & Leppänen, Arja. Markkinoinnin maailma. 2007. Helsinki: Edita Prima Oy.

Culture of Germany. 2011.Wikipedia. WWW-dokumentti.  
[http://en.wikipedia.org/wiki/Culture\\_of\\_Germany](http://en.wikipedia.org/wiki/Culture_of_Germany). Luettu 14.2.2011.

Dominé, André, Römer, Joachkim & Ditter, Michael, 2001. Culinaria: makujen Eurooppa. Köln: Könemann.

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

Hokkanen, Simo, Mäkelä, Tapio & Taatila, Vesa. Alan Johtajaksi. 2008. Helsinki: WSOY Oppimateriaalit Oy.

Keittokirja. Valio 2010. WWW-dokumentti.  
[http://www.valio.fi/portal/page/portal/Valio/Keittokirja/Hakutulos/Ruokaohje?p\\_tunnus=6088](http://www.valio.fi/portal/page/portal/Valio/Keittokirja/Hakutulos/Ruokaohje?p_tunnus=6088). Ei päivitystietoja. Luettu 10/2010

Laurent, Ben, 2006. Päivittäisjohtaminen matkailu- ja ravintola-alalla. Helsinki: WSOY Oppimateriaalit Oy.

Liukkonen, Henna 2010. Valokuvia teemaviikolta. Syksy 2010. Markkinointiassistentti. Mikkelin ammattikorkeakoulu.

Manninen, Jaana 1997. Juhla- ja edustustarjoilu. Keuruu: Otava.

Nieminen, Gun Marit 1997. Ravintola-alan laskentatoimi. Helsinki: Restamark.

Ravintola Talli. Yrityksen WWW-sivut. [www.ravintolatali.fi](http://www.ravintolatali.fi). Ei päivitystietoja. Luettu 10/2010.

Reseptipalvelu. Kotikokki 2007. WWW-dokumentti. <http://www.kotikokki.net/reseptit/nayta/178670/Saksalainen%20perunasalaatti>. Ei päivitystietoja. Luettu 10/2010.

Reseptipalvelu. Kotiliesi 2010. WWW-dokumentti. <http://kotiliesi.fi/ruoka/reseptit/omenastruudeli>. Ei päivitystietoja. Luettu 10/2010.  
Reseptipalvelu 2008. WWW-dokumentti. <http://karppaus.info/resepti>. Ei päivitystietoja. Luettu 10/2010.

Ruokablogi. WWW-dokumentti. <http://pikkukakkunen.vuodatus.net/blog/2472880/saksalainen-perunasalaatti-kartoffelsalat-tuliaisresepti-berliinista/>. Päivitetty 1.1.2011. Luettu 10/2010.

Ruokablogi. WWW-dokumentti. <http://amandasdomestic.com/2010/03/18/german-night-tofu-kartoffelkuchen-potato-pancakes/>. Päivitetty 10/2010. Luettu 10/2010.

Ruokakulttuuri. Saksan Helsingin-suurlähetystö. WWW-dokumentti. [http://www.helsinki.diplo.de/Vertretung/helsinki/fi/01/Essen\\_20und\\_20Trinken/seite\\_esskultur.html](http://www.helsinki.diplo.de/Vertretung/helsinki/fi/01/Essen_20und_20Trinken/seite_esskultur.html). Ei päivitystietoja. Luettu 14.2.2011



Ruokakulttuuri Saksassa 2009. WWW-dokumentti.

<http://dontomppa.wordpress.com/2009/03/23/ruokakulttuuri-saksassa-saksalainen-ruokakulttuuri/>-. Päivitetty 23.03.2009. Luettu 11/2010.

Selander,Kai & Valli,Vuokko 2007. Hinnoittelu ja kannattavuus matkailu ja ravitsemisalalla. Helsinki: WSOY.

Suominen, Merja 2002. Ruokalistasuunnittelun opas, Vammalan kirjapaino Oy.

Tietoa Saksasta. 2010. Suomen suurlähetystö Berliini. WWW-dokumentti.

<http://www.finnland.de/fi> . Päivitetty 13.9.2010. Luettu 22.11.2010.

Vegaaniliitto. WWW-dokumentti.

<http://www.vegaaniliitto.fi/vegaia/kolinat.html#Marinoitusalaatti>. Päivitetty 6/2010.

Luettu 10/2010.

Vilka, Hanna, & Airaksinen,Tiina 2003. Toiminnallinen opinnäytetyö, Helsinki: Tammi.

## Kundenzufriedenheitsumfrage

- |   | Kyllä                    | Ei                       | Hieman                   |
|---|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 1. Oliko teemaviikon ruoka suun mukaista? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2. Miellyttikö ravintolan tunnelma?       | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3. Vastasiko teemaviikko odotuksiasi?     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4. Vapaa sana:                            | <hr/>                    |                          |                          |

**OPINTOJAKSOPALAUTEKYSELY**

Keräämme esimestyöhön liittyen opiskelijoilta palautetta sekä kehittämissuhteuksia toiminnastamme kuluneelta viikolta. Toivomme mahdollisimman rehellisiä vastauksia opinnäytetyömme edistämistä varten. Kiitos etukäteen! ☺

**Mitä mieltä olet yleisesti esimiesten toiminnasta lounasvuorossa?**

**Miten kuvailisit esimiesten johtamistaitoja (organisointi, työvuorojen jakaminen, delegointi?)**

**Olisitko itse tehnyt viikon aikana jotain toisin?**

MAMK				
OPISKELI	<b>Reseptin työohje</b>		2.2.2011 Sivu: 10	
<b>Saksa, juureskuutiot, maanantai</b>				
60 annosta à 60 g (1,00 dl)				
Saanto yht.: 3,720 KG				
Hinta: 1,43 /KG				
Reseptikirja: OPETUS				
Valmistuslaitte: YU				
Kust.paikka: 826				
Tekijä: OPISKELI				
Pvm: 25.10.2010				
Ei sovi:				
Lisätieto: Maidoton, gluteiiniton				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	1,800 KG	1,800 KG	Porkkana kuorittu	Pilko sipulit, porkkanat ja lantut lohkoiksi.
	0,060 KG	0,060 KG	Hunaja, juokseva	
	0,060 KG	0,060 KG	Rosmariini kuivattu	Laita juurekset sekä sipulit voideltuun GN 1/1 - vuokaan ja paista "PIENET GRILLATUT KASVIKSET" - ohjelmalla. Mausta suolalla, rosmariinilla ja hunajalla.
	1,260 KG	1,260 KG	Lanttu, kuorittu	Tarkista kypsyyt.
	0,507 KG	0,507 KG	Sipuli, puna kuorittu	
	0,051 KG	0,051 KG	Suola	Tarjoile keraamisesta (oranssi) vuosta.
				Kypsennä vihanneksia menekin mukaan.
Raakapaino yht.: 3,738 KG				Valmistushävikki: 0,48 %
Saanto yht.: 3,720 KG				Jakeluhävikki: 3,23 %

MAMK				
OPISKELI	<b>Reseptin työohje</b>		2.2.2011 Sivu: 22	
<b>Saksa, mansikkarahka maanantai</b>				
100 annosta à 100 g				
Saanto yht.: 11,500 KG				
Hinta: 4,46 /KG				
Reseptikirja: OPETUS				
Valmistuslaitte: YK				
Kust.paikka: 826				
Tekijä: OPISKELI				
Pvm: 25.10.2010				
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	5,667 KG	3,000 KG	Kerma, kuohu vähälaktoosinen	VATKAA KERMA YLEISKONEEN KULHOSSA SOKERIN KANSSA VAAHDOKSI, VOIT LAITTA MYÖS VANILJASOKERIN VATKAUTUMAAN
	0,500 KG	0,500 KG	Sokeri, hieno talous	
	0,025 KG	0,025 KG	Sokeri, vanilja	
	5,667 KG	5,667 KG	Maitorahka vähälaktoosinen	LISÄÄ MAITORAHKA JA SEKOITA
	2,333 KG	2,333 KG	Mansikka pakaste Suomi	LISÄÄ SULATETUT MANSIKAT JA SEKOITA TARKISTA MAKU
Raakapaino yht.: 11,525 KG				Valmistushävikki: 0,22 %
Saanto yht.: 11,500 KG				Jakeluhävikki: 13,04 %

MAMK				
OPISKELI	<b>Reseptin työohje</b>		2.2.2011 Sivu: 28	
<b>Saksa, Perunasalaatti maanantai</b>				
100 annosta à 100 g				
Saanto yht.:	8,880 KG			
Hinta:	0,80 /KG			
Reseptikirja:	OPETUS			
Valmistuslaite:				
Kust.paikka:	826			
Tekijä:	OPISKELI			
Pvm:	27.10.2010			
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	4,019 KG	4,019 KG	Peruna, kuorittu keitetty	Leikkaa keitetyt perunat kuutioiksi, sekoita hakatun purjon ja maustekurkkukuution kanssa.
	2,734 KG	1,914 KG	Maustekurkkukuutio	
	1,914 KG	1,914 KG	Purjosipuli, hakattu, pakaste	
	0,431 L	0,431 L	Öljy, oliivi	Sekoita öljy, sinappi ja mausteet keskenään. Kaada muiden aineksien sekaan ja sekoita tasaiseksi.
	0,287 L	0,287 L	Viinietikka, valkoinen	
	0,191 KG	0,191 KG	Sinappi	
	0,062 KG	0,062 KG	Pippuri, musta, rouhittu	
	0,062 KG	0,062 KG	Suola	
Raakapaino yht.:		8,880 KG		Valmistushävikki: 0,00 %
Saanto yht.:		8,880 KG		Jakeluhävikki: -12,61 %

MAMK				
OPISKELI	<b>Reseptin työohje</b>		2.2.2011 Sivu: 31	
<b>Saksa, Riisi maanantai</b>				
80 annosta à 100 g				
Saanto yht.:	8,000 KG			
Hinta:	0,49 /KG			
Reseptikirja:	OPETUS			
Valmistuslaite:				
Kust.paikka:	826			
Tekijä:	OPISKELI			
Pvm:	25.10.2010			
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	2,667 KG	2,667 KG	Riisi, pitkäjyväinen	LAITA RIISI, SUOLA JA VESI 1/1 GN-ASTIAAN. LAITA UUNI HÖYRYTOIMINNOLLE 100 C-ASTETTA JA KEITÄ RIISIÄ 20 MIN.
	0,018 KG	0,018 KG	Suola	
	5,333 L	5,333 L	Vesi	
Raakapaino yht.:		8,018 KG		Valmistushävikki: 0,22 %
Saanto yht.:		8,000 KG		Jakeluhävikki: 0,00 %

MAMK				
OPISKELI	<b>Reseptin työohje</b>		2.2.2011 Sivu: 38	
<b>Saksa, Tonnikalasalaatti, maanantai</b>				
100 annosta à 50 g				
Saanto yht.:	5,000 KG			
Hinta:	2,64 /KG			
Reseptikirja:	OPETUS			
Valmistuslaite:				
Tekijä:	OPISKELI			
Pvm:	25.10.2010			
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,583 KG	0,583 KG	Riisi, pitkäjyväinen	Keitä riisi vedessä (johon on lisätty suola ja kasvisliemijauhetta). Jäähdytä.
	0,100 KG	0,100 KG	Tilli, pakaste	
	1,000 L	1,000 L	Öljy, rypsi	Valuta tonnikala ja sulata herne-maissi-paprikasekoitus. Lisää salaatin ainekset riisin joukkoon ja sekoita keskenään.
	1,667 L	1,667 L	Vesi	
	0,010 KG	0,010 KG	Kasvisliemijauhe	Lisää öljy ja tilli sekaan. Tarkista maku.
	0,010 KG	0,010 KG	Suola	
	1,852 KG	1,333 KG	Tonnikalasäilyke, öljyssä pala	
	0,833 KG	0,833 KG	Kasvissekoitus	
	0,833 KG	0,583 KG	herne-maissi-paprika	
			Maustekurkkukukuutio	
Raakapaino yht.:		6,120 KG		Valmistushävikki: 18,30 %
Saanto yht.:		5,000 KG		Jakeluhävikki: 0,00 %

MAMK				
OPISKELI	<b>Reseptin työohje</b>		2.2.2011 Sivu: 41	
<b>Saksa, Vihersalaatti maanantai</b>				
100 annosta à 70 g				
Saanto yht.:	7,070 KG			
Hinta:	3,10 /KG			
Reseptikirja:	OPETUS			
Valmistuslaite:				
Kust.paikka:	826			
Tekijä:	OPISKELI			
Pvm:	25.10.2010			
Ei sovi:				
Lisätieto: maidoton, gluteeniton				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	3,550 KG	3,018 KG	Salaatti, jäävuori	Huuhtelee vihannekset hyvin. Paloitele tomaatit ja kurkut reiluiksi paloiksi. Pilko salaattit. Nostelee aineksen sekaisin. Laita päälle vielä tomaatti ja kurkkupaloja.  Tarjoile keraamisesta (vihreä) vuoasta.
	0,704 KG	0,704 KG	Salaatti, jääsalaatti	
	1,572 KG	1,509 KG	Tomaatti	
	2,235 KG	2,012 KG	Kurkku	
Raakapaino yht.:		7,242 KG		Valmistushävikki: 2,37 %
Saanto yht.:		7,070 KG		Jakeluhävikki: 0,99 %

OPISKELI		MAMK		Reseptin työohje		2.2.2011 Sivu: 36	
<b>Saksa, Tofu-schnitzelli maanantai</b>							
5 annosta ä 175 g							
Saanto yht.:		0,880 KG					
Hinta:		6,99 /KG					
Reseptikirja:		OPETUS					
Valmistuslaite:							
Kust.paikka:		32 YR					
Tekijä:		OPISKELI					
Pvm:		25.10.2010					
Ei sovi:							
Lisätieto:							
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje			
	0,126 KG	0,126 KG	Chilikastike, sweet	Kaada chilikastike astiaan ja toiseesa astiassa sekaisin korppujauho seesminsiemenet ja mausteet			
	0,063 KG	0,063 KG	Jauho, korppujauho				
	0,021 KG	0,021 KG	Seesaminsienet				
	0,004 KG	0,004 KG	Korianteri, jauhettu				
	0,004 KG	0,004 KG	Kurkuma				
	0,004 KG	0,004 KG	Pippuri, musta, rouhitu				
	0,004 KG	0,004 KG	Kardemumma				
	0,004 KG	0,004 KG	Nelikka jauhettu				
	0,004 KG	0,004 KG	Kumina				
	0,004 KG	0,004 KG	Pippuri, cayenne				
	0,003 KG	0,003 KG	Paprikajauhe				
	0,013 L	0,013 L	Öljy, rypsi				
	0,679 KG	0,679 KG	Tofu, maustamaton	Leikkaa kumpikin tofupala vaakasuunnassa ohuiksi pihveiksi. Kasta pihvit ensin molemmin puolin chilikastikkeessa ja sitten maustettuihin korppujauhoihin. Paista öljyssä kauniin ruskeiksi.			
Raakapaino yht.:		0,931 KG		Valmistushävikki: 5,47 %			
Saanto yht.:		0,880 KG		Jakeluhävikki: 0,57 %			

MAMK				
OPISKELI	<b>Reseptin työohje</b>		2.2.2011 Sivu: 42	
<b>Saksa, Vorschmack</b>				
10 annosta à 370 g				
Saanto yht.:	4,470 KG			
Hinta:	3,89 /KG			
Reseptikirja:	OPETUS			
Valmistuslaite:				
Kust.paikka:	32 YR			
Tekijä:	OPISKELI			
Pvm:	25.10.2010			
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	1,800 KG	1,800 KG	Peruna, uuniperuna, raaka	Pese, kuivaa ja pistele perunat. (Kääri perunat folioon halutessasi.) Lado ne ritilälle ja kypsennä SCC-uunissa uuniperuna-ohjelmalla, kunnes perunat ovat kypsiä.
	0,600 KG 1,000 KG	0,600 KG 1,000 KG	Lampaanpaistijauheliha Jauheliha nauta 0-lajitelma 8-10%	Paista lampaan jauheliha rasvassa paistinpannalla. Siirrä liha kannelliseen pataan. Ruskista naudan paistijauheliha pannussa omassa rasvassaan.
	0,075 KG	0,075 KG	Voi, vähäsuolainen, vähälaktoosinen	
	0,625 KG	0,625 KG	Sipuli, kuorittu	
	0,040 KG	0,040 KG	Valkosipulimurska	
				Hienonna sipulit ja valkosipulinkynnet. Lisää ne lihan joukkoon. Jatka paistamista koko ajan sekoitellen, kunnes sipulit ovat kuullottuneet. Yhdistä jauhelihat pataan ja kuumenna.
	0,250 KG 0,003 KG 0,075 KG 0,003 L	0,250 KG 0,003 KG 0,075 KG 0,003 L	Anjovis Pippuri, musta, rouhittu Tomaattipyree Vesi	Hienonna anjovisfileet leikkuulaudalla ja lisää pataan. Kaada joukkoon myös hiukan anjovislientä (varo suolaisuutta!). Mausta pippurilla ja tomaattipyreellä ja lisää vesi. Kuumenna pata kiehuvaaksi, peitä kannella ja nosta uuniin hautumaan perunoiden kanssa.
				Alenna uunin lämpötilaa ja hauduta pataa 1 - 1½ tuntia. Tarkista padan nestemäärä n. 20 minuutin välein ja lisää tarvittaessa 1/2 dl kuumaa vettä. Tarjoa uuniperunoiden, kuutioitujen punajuurien ja maustekurkkujen sekä smetanan kanssa.
Raakapaino yht.:	4,470 KG			Valmistushävikki: 0,00 %
Saanto yht.:	4,470 KG			Jakeluhävikki: 17,23 %



MAMK				
OPISKELI	<b>Reseptin työohje</b>		18.1.2011 Sivu: 2	
<b>Saksa, Hapankaalikuoorrutettu uunilohti tiistai</b>				
100 annosta à 185 g				
Saanto yht.:	23,363 KG			
Hinta:	6,50 /KG			
Reseptikirja:	OPETUS			
Valmistuslaite:	KU			
Kust.paikka:	32 YR			
Tekijä:	OPISKELI			
Pvm:	25.10.2010			
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	9,999 KG	9,999 KG	Kirjoloji annospala, pakaste	Laita sulaneet kirjolojiannospalat GN-vuokaan. Ripottele pintaan suolaa ja sitruunapippuria.
	0,083 KG	0,083 KG	Suola	
	1,117 KG	1,117 KG	Tilli, pakaste	
	0,333 KG	0,333 KG	Paprikajauhe	
	0,050 KG	0,050 KG	Pippuri, sitruuna	
	0,400 L	0,400 L	Öljy, rypsi	Kuullota pannulla purjosuikaleet ja valutettu hapankaali.
	3,333 KG	3,333 KG	Hapankaali	
	2,314 KG	2,083 KG	Purjosipuli	
	3,333 KG	3,333 KG	Kerma, ruoka 15% laktoositon	Valmista juustokastike. Kuumenna ruokakerma kattilassa, paloittele joukkoon sulatejuusto, sekoittele kunnes jusuto sulaa. Mausta sinapilla ja valkopippurilla. Levitä purjo-hapankaaliseos ja tili kalafileelle. Kaada päälle juustokastike. Kypsennä uunissa 175 asteessa 40 minuuttia.
	2,083 KG	2,083 KG	Juusto, sulate, voimakas	
	0,533 KG	0,533 KG	Sinappi	
	0,017 KG	0,017 KG	Pippuri, valko jauhettu	
Raakapaino yht.:		23,363 KG		Valmistushävikki: 0,00 %
Saanto yht.:		23,363 KG		Jakeluhävikki: 20,81 %

MAMK				
OPISKELI	<b>Reseptin työohje</b>		2.2.2011 Sivu: 27	
<b>Saksa, Perunamuusi tiistai</b>				
90 annosta à 150 g				
Saanto yht.:	13,850 KG			
Hinta:	1,04 /KG			
Reseptikirja:	OPETUS			
Valmistuslaite:				
Kust.paikka:	826			
Tekijä:	OPISKELI			
Pvm:	27.10.2010			
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	11,773 KG	11,773 KG	Peruna kuorittu muusi	
	3,047 KG	3,047 KG	Maitojuoma kevyt laktoositon	
	0,229 KG	0,229 KG	Voi, vähäsuolainen, vähälaktoosinen	
	0,053 KG	0,053 KG	Suola	
Raakapaino yht.:		15,101 KG		Valmistushävikki: 8,29 %
Saanto yht.:		13,850 KG		Jakeluhävikki: 2,53 %

MAMK				
OPISKELI	<b>Reseptin työohje</b>		18.1.2011 Sivu: 10	
<b>Saksa. Wurstkeitto tiistai</b>				
100 annosta à 250 g				
Saanto yht.: 27,950 KG				
Hinta: 1,73 /KG				
Reseptikirja: OPETUS				
Valmistuslaite: KP				
Kust.paikka: 32 YR				
Tekijä: OPISKELI				
Pvm: 20.10.2010				
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	15,000 L	15,000 L	Vesi	Lohko peruna valmiiksi.
	6,023 KG	6,023 KG	Peruna, kuorittu	Mittaa vesi pataan ja kiehauta.
	0,703 KG	0,703 KG	Porkkanakuutio, pakaste	Lisää kiehuvaan veteen perunat, kasvikset ja mausteet.
	0,301 KG	0,301 KG	Sellen, juuri, suikale pakaste	Hauduta kasvikset melkein kypsäksi.
	0,301 KG	0,301 KG	Palsternakkasaukale pakaste	
	0,452 KG	0,452 KG	Sipulikuutio, pakaste	
	0,100 KG	0,100 KG	Purjosisulvivipale, pakaste	
	0,010 KG	0,010 KG	Suola	
	0,016 KG	0,016 KG	Liemijauhe, liha, vähäsuolainen	
	0,016 KG	0,016 KG	Liemijauhe, kasvis	
	5,019 KG	5,019 KG	Makkara, bratwursti	Ruskista bratwurstit pannulla ja lisää joukkoon. Tarkista maku.
Raakapaino yht.:		27,942 KG	Valmistushävikki: -0,03 %	
Saanto yht.:		27,950 KG	Jakeluhävikki: 10,55 %	

MAMK				
OPISKELI	<b>Reseptin työohje</b>		2.2.2011 Sivu: 2	
<b>saksa parsakaalilisäke tiistai</b>				
60 annosta à 60 g				
Saanto yht.: 3,660 KG				
Hinta: 1,94 /KG				
Reseptikirja: OPETUS				
Valmistuslaite:				
Kust.paikka: 826				
Tekijä: OPISKELI				
Pvm: 25.10.2010				
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	3,600 KG	3,600 KG	Parsakaali pakaste	
	0,060 KG	0,060 KG	Yrttimauste, kuivattu	
Raakapaino yht.:		3,660 KG	Valmistushävikki: 0,00 %	
Saanto yht.:		3,660 KG	Jakeluhävikki: 1,64 %	

MAMK				
OPISKELI	<b>Reseptin työohje</b>		2.2.2011 Sivu: 12	
<b>Saksa, Kaali-hedelmäraaste, tiistai</b>				
120 annosta à 80 g				
Saanto yht.: 9,600 KG				
Hinta: 1,91 /KG				
Reseptikirja: OPETUS				
Valmistuslaite:				
Kust.paikka: 826				
Tekijä: OPISKELI				
Pvm: 25.10.2010				
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	6,085 KG	4,016 KG	Kaali, valko	SUIKALOI KAALI VIHANNESLEIKKURILLA. LAITA ESILLE:KAALIRAASTE ALLE JA VALUTETUT HELMÄT PÄÄLLE. KOSTUTA SALAATTIA ANANASLIEMELLÄ. KORISTELE. TUOREELLA YRTILLÄ. HUOM. VOIT KÄYTTÄÄ ERI HEDELMIÄ TILANTEEN MUKAAN.
	7,210 KG	4,181 KG	Mandariinilohko, säilyke isoprk	
	0,067 L	0,067 L	Viinietikka, valkoinen	
			Suola	
			Sokeri, hieno talous	
	2,194 KG	1,338 KG	Ananaspala omassa liemessä	
Raakapaino yht.: 9,603 KG				Valmistushävikki: 0,03 %
Saanto yht.: 9,600 KG				Jakeluhävikki: 0,00 %

MAMK				
OPISKELI	<b>Reseptin työohje</b>		2.2.2011 Sivu: 6	
<b>saksa, broilersalaatti tiistai</b>				
115 annosta à 155 g				
Saanto yht.: 17,923 KG				
Hinta: 6,81 /KG				
Reseptikirja: OPETUS				
Valmistuslaite:				
Tekijä: OPISKELI				
Pvm: 25.10.2010				
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	4,599 KG	4,599 KG	Broiler filee, hunajamarinointi	Paista fileet kypsiksi. Paloittele reiluksi suupaikoiksi ja pidä lämpimänä.
	1,725 KG	1,725 KG	Salaatti, jääsalaatti	Revi salaatti, suikaloi kurkku ja lohko tomaatti. Valuta persikanpuolikkaal ja viipaloi ne.
	1,916 KG	1,725 KG	Kurkku	
	1,796 KG	1,725 KG	Tomaatti	
	8,424 KG	4,886 KG	Persikanpuotikkailta	
	0,345 KG	0,345 KG	Salaatti, ruoala	
	0,690 KG	0,690 KG	Pinjansiemen	Aseta salaattinaineokset tarjoilu astiaan. Ripottele sirihomejuusto pinnalle. Levitä lämpimät broilersukaleet salaatin päälle. Ripottele pinnalle paahdettuja pinjansiemeniä.
	1,437 KG	1,437 KG	Juusto, sinhome muru	
	0,575 L	0,575 L	Öljy, oliivi	Sekoita kastikkeen ainekset keskenään tehosekoittimessa ja kaada kastike salaatin päälle tai tarjoa erikseen. Tarjoa lämpimän leivän kanssa.
	0,115 L	0,115 L	Mehu, sitruunatäysmehu	
	0,034 KG	0,034 KG	Posmanimi kuivattu	
	0,023 KG	0,023 KG	Suola	
	0,023 KG	0,023 KG	Sokeri, hieno talous	
	0,023 KG	0,023 KG	Pippuri, musta, rouhittu	
Raakapaino yht.: 17,923 KG				Valmistushävikki: 0,00 %
Saanto yht.: 17,923 KG				Jakeluhävikki: 0,55 %

MAMK				
OPISKELI	<b>Reseptin työohje</b>		2.2.2011 Sivu: 3	
<b>saksa pennepasta tiistai</b>				
5 annosta à 150 g				
Saanto yht.:	0,890 KG			
Hinta:	1,25 /KG			
Reseptikirja:	OPETUS			
Valmistuslaite:				
Kust.paikka:	826			
Tekijä:	OPISKELI			
Pvm:	25.10.2010			
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,853 KG	0,853 KG	Makaroni, penne	
			Vesi	
	0,003 KG	0,003 KG	Suola	
	0,033 L	0,033 L	Öljy, rypsi	
Raakapaino yht.:		0,890 KG		Valmistushävikki: 0,00 %
Saanto yht.:		0,890 KG		Jakeluhävikki: 15,73 %

MAMK				
OPISKELI	<b>Reseptin työohje</b>		2.2.2011 Sivu: 4	
<b>saksa täytetyt lehtipihvit</b>				
10 annosta à 180 g				
Saanto yht.:	2,044 KG			
Hinta:	20,87 /KG			
Reseptikirja:	OPETUS			
Valmistuslaite:				
Kust.paikka:	826			
Tekijä:	OPISKELI			
Pvm:	15.11.2010			
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	1,875 KG	1,500 KG	Naudan ulkofilee 5%	
	0,125 KG	0,080 KG	Paprika, vihreä	
	0,300 KG	0,300 KG	Juusto, tuore, pippuri	
	0,200 KG	0,160 KG	Sipuli, kuorittu	
	0,003 KG	0,003 KG	Basilika, kuivattu	
	0,001 KG	0,001 KG	Pippuri, musta, rouhittu	
Raakapaino yht.:		2,044 KG		Valmistushävikki: 0,00 %
Saanto yht.:		2,044 KG		Jakeluhävikki: 11,94 %

MAMK				
OPISKELI	<b>Reseptin työohje</b>		2.2.2011 Sivu: 9	
<b>saksa, herkkusienikastike, tiistai</b>				
5 annosta à 150 g				
Saanto yht.:	0,810 KG			
Hinta:	4,63 /KG			
Reseptikirja:	OPETUS			
Valmistuslaite:				
Kust.paikka:	826			
Tekijä:	OPISKELI			
Pvm:	25.10.2010			
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,023 L	0,023 L	Öljy, rypsi	Kuulota hienonnettu sipuli pannulla öljyssä. Laita sienet pannulle ja kuumenna hitaasti kunnes neste haihtuu.
	0,100 KG	0,100 KG	Sipuli, kuorittu	
	0,476 KG	0,333 KG	Herkkusienisäilyke, viipale	
	0,333 KG	0,333 KG	Kerma, ruoka 15% laktoositon	Lisää ruokakerma ja anna hautua. Mausta pippurilla ja lisää persilja. Tarjoile pastan kanssa.
	0,003 KG	0,003 KG	Pippuri, musta, rouhittu	
	0,022 KG	0,017 KG	Persilja	
Raakapaino yht.:		0,810 KG		Valmistushävikki: 0,00 %
Saanto yht.:		0,810 KG		Jakeluhävikki: 7,41 %

MAMK				
OPISKELI	<b>Reseptin työohje</b>		2.2.2011 Sivu: 26	
<b>Saksa, Penne-pestosalaatti tiistai</b>				
120 annosta à 62 g (1,00 dl)				
Saanto yht.:	7,550 KG (1,000 L)			
Hinta:	2,47 /KG (18,62 /L)			
Reseptikirja:	OPETUS			
Valmistuslaite:				
Kust.paikka:	826			
Tekijä:	OPISKELI			
Pvm:	25.10.2010			
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	6,002 KG	6,002 KG	Makaroni, penne	Keitä pasta self cooking centerillä pasta kastikkeessa-ohjelmalla ja jäähdytä jäähdytyskaapissa.
	1,200 KG	1,200 KG	Pesto	Sekoita kastikkeen ainekset jäähdetytyn pastan kanssa. Koristele tuoreella basilikalla juuri ennen tarjoilua.
	0,240 L	0,240 L	Öljy, rypsi	
	0,036 KG	0,036 KG	Suola	
	0,024 KG	0,024 KG	Pippuri, musta, rouhittu	
	0,048 KG	0,048 KG	Basilika, tuore	
Raakapaino yht.:		7,550 KG		Valmistushävikki: 0,00 %
Saanto yht.:		7,550 KG (1,000 L)		Jakeluhävikki: 1,46 %

MAMK				
OPISKELI	<b>Reseptin työohje</b>		2.2.2011 Sivu: 20	
<b>Saksa, Köyhät ritarit tiistai</b>				
120 annosta à 100 g				
Saanto yht.:	12,000 KG			
Hinta:	5,31 /KG			
Reseptikirja:	OPETUS			
Valmistuslaite:				
Tekijä:	OPISKELI			
Pvm:	25.10.2010			
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
				Leikkaa pullapitkosta viipaleita.
	0,621 KG	0,621 KG	Maitojuoma kevyt laktoositon	Sekoita keskenään maitojuoma, sokeri, kananmunat ja vaniljasokeri. Kostuta pullaviipaleet molemmin puolin muna-maitoseokseen. Paista viipaleet uunissa riitiläpellin päällä. Tarjoa hillon kera.
	10,345 KG	10,345 KG	Pullapitko, kilopitko	
	0,124 KG	0,124 KG	Sokeri, hieno talous	
	1,427 KG	1,241 KG	Kananmuna	
	0,041 KG	0,041 KG	Sokeri, vanilja	
Raakapaino yht.:	12,372 KG		Valmistushävikki: 3,01 %	
Saanto yht.:	12,000 KG		Jakeluhävikki: 0,00 %	

MAMK				
OPISKELI	<b>Reseptin työohje</b>		18.1.2011 Sivu: 4	
<b>Saksa, Jauhelihapihvit keskiviikko</b>				
100 annosta à 165 g (1,00 dl)				
Saanto yht.:	16,670 KG (0,160 L)			
Hinta:	3,85 /KG (401,63 /L)			
Reseptikirja:	OPETUS			
Valmistuslaite:	YK			
Kust.paikka:	826			
Tekijä:	OPISKELI			
Pvm:	25.10.2010			
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	3,286 L	3,286 L	Vesi	SEKOITA KORPPUJAUHOT JA VESI, JÄTÄ TURPOAMAAN.
	1,095 KG	1,095 KG	Jauho, korppujauho	
	3,286 KG	1,095 KG	Sipuli, kuonttu	KUUTIOI SIPULIT JA FREESAA NE ÖLJYSSÄ.
	0,986 L	0,011 L	Öljy, rypsi	
	0,986 KG	0,986 KG	Kananmuna	LAITA ISON YLEISKONEEN KUILHOON JAUHELIHA, MAUSTEET, KORPPUJAUHOT JA KANANMUNAT. SEKOITA TAIKINA JA PAISTA KOEPIHVI, LISÄÄ TARVITTAESSA NESTETTÄ JA MAUSTEITA. TAPUTTELE PIHVIT PELLEILLE. PAISTA PIHVIT SCC:LLÄ 180 ASTETTA JA N. 20 MINUUTTIA.
	9,857 KG	9,857 KG	Jauheliha nauta-sika 50/50 10%	
	0,164 KG	0,164 KG	Liemijauhe, liha knorr	
	0,110 L	0,110 L	Vinjelikka, balsamico	
	0,005 KG	0,005 KG	Timjami, kuivattu	
	0,005 KG	0,005 KG	Oregano kuivattu	
	0,033 KG	0,033 KG	Suola	
			Pippuri, musta, rouhitu	
	0,022 KG	0,022 KG	Valkosipulimurska	
Raakapaino yht.:	16,670 KG		Valmistushävikki: 0,00 %	
Saanto yht.:	16,670 KG (0,160 L)		Jakeluhävikki: 1,02 %	



MAMK				
OPISKELI	<b>Reseptin työohje</b>		2.2.2011 Sivu: 37	
<b>Saksa, tomaattikastike keskiviikko</b>				
100 annosta à 100 g (1,00 dl)				
Saanto yht.: 10,000 KG (2,500 L)				
Hinta: 0,46 /KG (1,83 /L)				
Reseptikirja: OPETUS				
Valmistuslaite:				
Tekijä: OPISKELI				
Pvm: 25.10.2010				
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	8,000 L	8,000 L	Kanaliemi käyttövalmis	Kuumenna kanaliemi kattilassa.
	0,600 KG 2,000 L	0,600 KG 2,000 L	Jauho, vehnä Vesi	Sekoita vehnäjauhot ja vesi. Suurusta kanaliemi ja keitä n. 10 min.
	0,120 L 0,600 KG	0,120 L 0,600 KG	Öljy, rypsi Tomaattipyree	Freesaa tomaattipyree ja lisää kastik- keeseen.
	0,800 L	0,800 L	Kerma kuohu Pippuri, valko Basilika, kuivattu	Lisää kerma ja mausteet. Tarkista maku.
Raakapaino yht.:		12,120 KG	Valmistushävikki: 17,49 %	
Saanto yht.:		10,000 KG (2,500 L)	Jakeluhävikki: 0,00 %	

MAMK				
OPISKELI	<b>Reseptin työohje</b>		18.1.2011 Sivu: 8	
<b>Saksa, Pinaattikeitto keskiviikko</b>				
120 annosta à 250 g				
Saanto yht.: 31,560 KG				
Hinta: 1,02 /KG				
Reseptikirja: OPETUS				
Valmistuslaite:				
Kust.paikka: 826				
Tekijä: OPISKELI				
Pvm: 25.10.2010				
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	1,602 KG	1,602 KG	Pinaatti pakaste hienonn.	FREESAA PINAATTI ÖLJYSSÄ JA LISÄÄ SIIHEN
	0,954 KG	0,954 KG	Maissitärkkelys	FREESAUKSEN JÄLKEEN HIEMAN MAIZENAA JA
	0,818 L	0,818 L	Öljy, rypsi	SEKOITA.
	0,136 KG	0,136 KG	Suola	LISÄÄ VESI JA MAUSTEET. ANNA KIEHUA
	0,218 KG	0,218 KG	Pippuri, musta, rouhittu	HILJALLEEN JA LISÄÄ KERMA. SUURUSTA
	1,363 KG	1,363 KG	Sokeri, hieno talous	NESTE/MAIZENASUURUKSELLA.
	15,558 L	15,558 L	Vesi	KUUMENNA.TARKISTA MAKU.
	10,906 KG	10,906 KG	Kerma, ruoka 15% laktoositon	TARJOA LISÄNÄ KEITETTYJÄ MUNIA (UUNISSA 13
			MIN HÖYRY).10 HENGELLE 5KPL MUNIA.	
Raakapaino yht.:		31,558 KG	Valmistushävikki: -0,01 %	
Saanto yht.:		31,560 KG	Jakeluhävikki: 4,94 %	

MAMK				
OPISKELI	<b>Reseptin työohje</b>		2.2.2011 Sivu: 17	
<b>Saksa, Keitetty peruna keskiviikko</b>				
120 annosta à 70 g				
Saanto yht.:	8,420 KG			
Hinta:	0,27 /KG			
Reseptikirja:	OPETUS			
Valmistuslaite:				
Kust.paikka:	826			
Tekijä:	OPISKELI			
Pvm:	25.10.2010			
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	2,803 KG	2,803 KG	Peruna, kuorittu	Laita perunat VSS-kypsennyskeskuksen pannuun. Etsi ohjelma "perunoiden keittäminen". Laita kypsennymittari yhteen perunaan kiinni. Valitse keittotavaksi ilman koria ja paineella. Laita kansi kiinni ja lukkoon. Ohjelma ilmoittaa kun perunat ovat kypsiä. Tarkista kypsytys
	0,011 KG	0,011 KG	Vesi	
	0,022 KG	0,022 KG	Suola	
			Persilja, pakaste Dujardin	Tarjoile keraamisesta (oranssi) vuoasta. Koristele persijalla.
Raakapaino yht.:		2,837 KG		Valmistushävikki: -196,84 %
Saanto yht.:		8,420 KG		Jakeluhävikki: 0,24 %

MAMK				
OPISKELI	<b>Reseptin työohje</b>		2.2.2011 Sivu: 1	
<b>saksa kasvislisäke vihreät pavut keskiviikko</b>				
60 annosta à 50 g				
Saanto yht.:	3,000 KG			
Hinta:	1,26 /KG			
Reseptikirja:	OPETUS			
Valmistuslaite:				
Kust.paikka:	826			
Tekijä:	OPISKELI			
Pvm:	25.10.2010			
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	3,000 KG	3,000 KG	Papu, pakaste	
Raakapaino yht.:		3,000 KG		Valmistushävikki: 0,00 %
Saanto yht.:		3,000 KG		Jakeluhävikki: 0,00 %



MAMK				
OPISKELI	<b>Reseptin työohje</b>		2.2.2011 Sivu: 32	
<b>Saksa, saksalainen bratwurstisalaatti, keskiviikko</b>				
120 annosta à 100 g				
Saanto yht.: 12,950 KG				
Hinta: 2,98 /KG				
Reseptikirja: OPETUS				
Valmistuslaite:				
Kust.paikka: 826				
Tekijä: OPISKELI				
Pvm: 27.10.2010				
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	7,201 KG 0,600 KG	7,201 KG 0,600 KG	Peruna, kuorittu Salaatti, rucola	Kuori ja kuutioi keitetyt perunat
	1,800 KG 0,600 KG	1,800 KG 0,600 KG	Makkara, bratwursti Sipuli, kuorittu	Paloittele makkarat ja leikkaa sipuli renkaiksi.
	0,168 KG	0,168 KG	Pekoni	Paista pekoni, sipulit ja bratwurstit pannulla kunnes saavat väriä. Jäähdytä.
	0,480 KG 0,300 KG 0,600 L	0,480 KG 0,300 KG 0,600 L	Sokeri, hieno talous Kumina Viinietikka, omena	Sekoita kastikeaineet keskenään ja sekoita rucola kaikkien aineiden kanssa sekaisin.
	1,380 KG	1,200 KG	Kananmuna	Keitä kananmunat ja leikkaa lohkoiksi. Koristele salaatti kananmunailla
Raakapaino yht.: 12,950 KG			Valmistushävikki: 0,00 %	
Saanto yht.: 12,950 KG			Jakeluhävikki: 7,34 %	

MAMK				
OPISKELI	<b>Reseptin työohje</b>		2.2.2011 Sivu: 7	
<b>Saksa, Hapankaali-hedelmäsalaattia keskiviikko</b>				
120 annosta à 100 g				
Saanto yht.: 12,000 KG				
Hinta: 3,10 /KG				
Reseptikirja: OPETUS				
Valmistuslaite:				
Kust.paikka: 32 YR				
Tekijä: OPISKELI				
Pvm: 25.10.2010				
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	3,429 KG 2,637 KG 1,905 KG 2,449 KG	3,429 KG 1,714 KG 1,714 KG 1,714 KG	Hapankaali Vesimeloni Viinirypäle, tumma Banaani	Valuta hapankaali, kuutioi meloni ja viipaloi banaani.
	1,143 KG	1,029 KG	Purjosipuli	Suikaloi sipuli ja sekoita kaikki aineet keskenään
	1,714 L 0,055 KG 0,343 KG 0,429 L 0,111 KG	1,714 L 0,055 KG 0,343 KG 0,429 L 0,111 KG	Mehu, appelsiiniuore Pippuri, musta, rouhittu Hunaja, juokseva Viinietikka, valkoinen Suola	Mittaa kastikeaineet ja sekoita. Kaada salaatin sekaan ja sekoita.
Raakapaino yht.: 12,252 KG			Valmistushävikki: 2,06 %	
Saanto yht.: 12,000 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %	

MAMK				
OPISKELI	<b>Reseptin työohje</b>		2.2.2011 Sivu: 34	
<b>Saksa, Savulohisalaatti keskiviikko</b>				
120 annosta à 100 g				
Saanto yht.:	12,000 KG			
Hinta:	5,12 /KG			
Reseptikirja:	OPETUS			
Valmistuslaite:				
Kust.paikka:	826			
Tekijä:	OPISKELI			
Pvm:	25.10.2010			
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	1,379 KG	1,200 KG	Kananmuna	Keitä kananmunat uunissa höyryllä 13 min (laita kylmään uuniin).
	0,400 KG	0,300 KG	Tilli, tuore	
			Sitruuna	
	3,000 KG	3,000 KG	Lohi, file, savustettu	
	4,412 KG	3,750 KG	Salaatti, jäävuori	Huuhtelee ja pilko salaattit. Sekoita salaattipohjaan kuutioitu kurkku ja tomaatti. Laita päällimmäiseksi savulohipalat, tilli sekä vadin reunoille kananmunan lohkoja. Koristelee sitruunalohkoilla
	0,750 KG	0,750 KG	Salaatti, lollorosso	
	1,562 KG	1,500 KG	Tomaatti	
	2,143 KG	1,500 KG	Maustekurkku kok.	
Raakapaino yht.:		12,000 KG		Valmistushävikki: 0,00 %
Saanto yht.:		12,000 KG		Jakeluhävikki: 0,00 %

MAMK				
OPISKELI	<b>Reseptin työohje</b>		2.2.2011 Sivu: 39	
<b>saksa, täytetty broilerinfilee</b>				
10 annosta à 180 g				
Saanto yht.:	2,600 KG			
Hinta:	7,78 /KG			
Reseptikirja:	OPETUS			
Valmistuslaite:				
Kust.paikka:	32 YR			
Tekijä:	OPISKELI			
Pvm:	15.11.2010			
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	1,700 KG	1,700 KG	Broiler filee, tuore	
	0,400 KG	0,400 KG	Juusto, sinihome muru	
	0,300 KG	0,300 KG	Tomaatti, aurinkokuivattu	
	0,200 KG	0,200 KG	Juusto, emmental raaste	
Raakapaino yht.:		2,600 KG		Valmistushävikki: 0,00 %
Saanto yht.:		2,600 KG		Jakeluhävikki: 30,77 %

MAMK				
OPISKELI	<b>Reseptin työohje</b>		2.2.2011 Sivu: 16	
<b>Saksa, kasvispihvit keskiviikko</b>				
5 annosta à 150 g				
Saanto yht.:	0,780 KG			
Hinta:	2,62 /KG			
Reseptikirja:	OPETUS			
Valmistuslaite:				
Kust.paikka:	826			
Tekijä:	OPISKELI			
Pvm:	25.10.2010			
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,306 KG	0,306 KG	Porokkana kuorittu	RAASTA JUUREKSET RAASTETERÄLLÄ. VOI KÄYTTÄÄ NIITÄ JUUREKSIA MITÄ KAAPISTA LÖYTYY.LISÄÄ JUUSTORAASTE JA KANANMUNAMASSA. MAUSTA SEOS. PAISTA PANNULLA KAUNIIN RUSKEIKSI. TARJOA ESIM. RIISIN TAI PERUNAN JA KYLMÄN KERMAVILIKASTIKKEEN KERA.
	0,226 KG	0,226 KG	Paisternakka, kuorittu	
	0,037 KG	0,037 KG	Lanttu, kuorittu	
	0,122 KG	0,122 KG	Juustoraasteseos	
	0,127 KG	0,110 KG	Kananmuna	
			Öljy, rypsi	VOIT KÄYTTÄÄ MYÖS SUIKALEJUUREKSIA PAKKASESTA JA RAASTAA NE
			Suola	
			Pippuri, musta, rouhittu	
			Suola	
Raakapaino yht.:		0,801 KG	Valmistushävikki: 2,65 %	
Saanto yht.:		0,780 KG	Jakeluhävikki: 3,85 %	

MAMK					
OPISKELI	<b>Reseptin työohje</b>		2.2.2011 Sivu: 23		
<b>Saksa, metsäsienikastike keskiviikko</b>					
5 annosta à 100 g					
Saanto yht.:	0,510 KG				
Hinta:	1,81 /KG				
Reseptikirja:	OPETUS				
Valmistuslaite:					
Kust.paikka:	826				
Tekijä:	OPISKELI				
Pvm:	25.10.2010				
Ei sovi:					
Lisätieto:					
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje	
	0,113 KG	0,113 KG	Sienisäilyke, metsäsienikuutio	FREESAA HYVIN VALUTETUT SIENET JA PIENEKSI HIENONNETTU SIPULI LISÄÄ VALKOVIINI, VESI, SOKERI JA MAUSTEET ANNA KIEHUA HILJALLEEN N. 20-25 MIN. LISÄÄ KERMA JA SUURUSTA KEITTO VESI/MAIZENA SUURUKSELLA TARKISTA MAKU	
	0,008 KG	0,008 KG	Sokeri, hieno talous		
	0,017 KG	0,017 KG	Sipuli, kuorittu		
	0,009 L	0,009 L	Öljy, rypsi		
	0,004 KG	0,004 KG	Kasvisliemijauhe		
	0,283 L	0,283 L	Vesi		
	0,020 KG	0,020 KG	Maissitärkkelys		
	0,071 KG	0,071 KG	Kerma, ruoka 15% laktoositon		
	0,003 KG	0,003 KG	Suola		
	0,001 KG	0,001 KG	Pippuri, musta, rouhittu		
Raakapaino yht.:		0,529 KG	Valmistushävikki: 3,55 %		
Saanto yht.:		0,510 KG	Jakeluhävikki: 1,96 %		

MAMK				
OPISKELI	<b>Reseptin työohje</b>		18.1.2011 Sivu: 6	
<b>Saksa, nautan paisti</b>				
100 annosta à 150 g				
Saanto yht.: 18,841 KG				
Hinta: 7,15 /KG				
Reseptikirja: OPETUS				
Valmistuslaite: KU				
Kust.paikka: 32 YR				
Tekijä: OPISKELI				
Pvm: 12.11.2010				
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	10,000 KG	10,000 KG	Nautan ulkopaisti, limousine	Laita paisti GN-astiaan ja lisää tumma olut, kuufioitu sipuli, valkosipulimurska ja mausteet. Peitä kannella ja anna maroitua vuorokauden verran.
	2,272 L	2,272 L	olut, 1	
	0,363 KG	0,363 KG	Sipuli, kuorittu	
	0,636 KG	0,064 KG	Valkosipulimurska	
	0,045 KG	0,045 KG	Timjami, tuore	
	0,027 KG	0,027 KG	Laakerinlehti	
	0,136 KG	0,136 KG	Pippuri, mauste kokonainen	
	0,182 L	0,182 L	Öljy, rypsi	Nosta paisti liemestän ja kuivaa hyvin. Ruskista paisti kultaaltaan pödaessa ja mausta suolailla ja pippurilla.
	0,545 KG	0,545 KG	Suola	Laita paisti kypsämään yksi uuniin marinadissa käyttämällä valmista ohjelmaa. Nosta kypsä paisti uunista seuraavana päivänä ja kiedo folioon vetäytymään.
	0,545 KG	0,545 KG	Pippuri, musta, rouhittu	
	0,164 L	0,164 L	Soijakastike	Kastike: Siivilöi paistolemi ja keitä sitä tarvittaessa kokoon. Lisää mausteet ja kerma sekä suunusta sopivaksi kastikkeeksi.
	0,091 KG	0,091 KG	Sokeri hieno, siro kide	
	0,681 KG	0,681 KG	Kerma, ruoka 15% laktoositon	
	0,454 KG	0,454 KG	Maisitärkkelys	
	3,271 L	3,271 L	Lihalemi, käyttövalmis	
Raakapaino yht.: 18,841 KG				Valmistushävikki: 0,00 %
Saanto yht.: 18,841 KG				Jakeluhävikki: 20,39 %

MAMK				
OPISKELI	<b>Reseptin työohje</b>		2.2.2011 Sivu: 14	
<b>saksa, kasvislisäke rakuunaporkkanat torstai</b>				
60 annosta à 60 g				
Saanto yht.: 3,560 KG				
Hinta: 1,94 /KG				
Reseptikirja: OPETUS				
Valmistuslaite:				
Kust.paikka: 826				
Tekijä: OPISKELI				
Pvm: 27.10.2010				
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	3,500 KG	3,500 KG	Porkkana kuorittu	
	0,060 KG	0,060 KG	Rakuuna kuivattu	
Raakapaino yht.: 3,560 KG				Valmistushävikki: 0,00 %
Saanto yht.: 3,560 KG				Jakeluhävikki: -1,12 %

MAMK				
OPISKELI	<b>Reseptin työohje</b>		2.2.2011 Sivu: 24	
<b>saksa, omenastruudelli</b>				
100 annosta à 115 g				
Saanto yht.:	11,756 KG			
Hinta:	3,05 /KG			
Reseptikirja:	OPETUS			
Valmistuslaite:				
Kust.paikka:	32 YR			
Tekijä:	OPISKELI			
Pvm:	12.11.2010			
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	4,200 KG	4,200 KG	Taikinalevy, voitaikina	
	0,700 KG	0,700 KG	Voi, vähäsuolainen, vähälaktoosinen	
	1,000 KG	1,000 KG	Sokeri, hieno talous	
	0,100 KG	0,100 KG	Kaneli jauhettu	
	0,056 KG	0,056 KG	Mantelirouhe	
	0,100 KG	0,100 KG	Sokeri, tomu	
	5,600 KG	5,600 KG	Omenakuutio, pakaste	
Raakapaino yht.:		11,756 KG		Valmistushävikki: 0,00 %
Saanto yht.:		11,756 KG		Jakeluhävikki: 2,18 %

MAMK				
OPISKELI	<b>Reseptin työohje</b>		2.2.2011 Sivu: 18	
<b>Saksa, kermaviilikastike, torstai</b>				
10 annosta à 60 g				
Saanto yht.:	0,640 KG			
Hinta:	2,25 /KG			
Reseptikirja:	OPETUS			
Valmistuslaite:				
Tekijä:	OPISKELI			
Pvm:	27.10.2010			
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,587 KG	0,587 KG	Kermaviili, Laktoositon, 5kg	
	0,006 KG	0,004 KG	Tilli, tuore	
	0,013 KG	0,013 KG	Pippuri, musta, rouhittu	
	0,013 KG	0,013 KG	Sokeri, hieno talous	
	0,022 L	0,022 L	Mehu, sitruunatäysmehu	
Raakapaino yht.:		0,640 KG		Valmistushävikki: 0,07 %
Saanto yht.:		0,640 KG		Jakeluhävikki: 6,25 %



MAMK				
OPISKELI	<b>Reseptin työohje</b>		2.2.2011 Sivu: 15	
<b>Saksa, Kasvis-nuudeliwok torstai</b>				
5 annosta à 250 g				
Saanto yht.: 1,250 KG				
Hinta: 3,67 /KG				
Reseptikirja: OPETUS				
Valmistuslaite: PP				
Kust.paikka: 826				
Tekijä: OPISKELI				
Pvm: 25.10.2010				
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,150 KG	0,150 KG	Nuudeli, vehnä	KEITÄ NUUDELIT MELKEIN KYPSIKSI JA JÄÄHDYTÄ HETI
	0,400 KG	0,400 KG	Kasvissekoitus, ananas-wokvihannes	KUUMENNA ÖLJY KUUMAKSI, HUOM KUUMAKSI!!! WOKKAA BAMBU,KASVISSEKOITUS JA SIENET
	0,200 KG	0,200 KG	Bambuverso, sukkale, säilyke	KUUMASSA ÖLJYSSÄ
	0,286 KG	0,200 KG	Herkkusienisäilyke, viipale	LISÄÄ KEITETTY NUUDELIT JA MAUSTA
	0,100 KG	0,100 KG	Chilikastike, sweet	TARKISTA MAKU
	0,200 L	0,200 L	Öljy, rypsi	LAITA ESILLE VINOKUPPEIHIN JA KORISTELE ESIM. KORIANTERILLA
	0,004 KG	0,004 KG	Suola, myllysuola	
	0,003 KG	0,003 KG	Pippuri, musta, rouhittu	
	0,040 L	0,040 L	Viinietikka, valkoinen, balsamico	
Raakapaino yht.: 1,297 KG			Valmistushävikki: 3,62 %	
Saanto yht.: 1,250 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %	

MAMK				
OPISKELI	<b>Reseptin työohje</b>		2.2.2011 Sivu: 25	
<b>Saksa, Parsa-pastasalaatti torstai</b>				
120 annosta à 150 g				
Saanto yht.: 18,000 KG				
Hinta: 6,50 /KG				
Reseptikirja: OPETUS				
Valmistuslaite:				
Kust.paikka: 32 YR				
Tekijä: OPISKELI				
Pvm: 12.11.2010				
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	2,994 KG	2,994 KG	Makaroni, simpukka, kolmen värin	Keitä pasta ja valuta parsat.
	9,624 KG	6,737 KG	Parsa, säilyke, pala	
	3,743 KG	3,743 KG	Tomaatti, kirsikkatomaatti pun.	Hienonna sipuli ja tilli. Paloittele parsat ja sekoita kaikki aineet keskenään.
	1,497 KG	1,497 KG	Sipuli, kevät	
	6,737 KG	2,250 KG	Tilli, pakaste	
	0,374 L	0,374 L	Mehu, sitruuna	Sekoita kastikkeen aineet keskenään ja sekoita salaatin joukkoon
	0,150 KG	0,150 KG	Öljy, oliivi	
	0,150 KG	0,150 KG	Suola	
		0,150 KG	Pippuri, musta, rouhittu	
Raakapaino yht.: 17,894 KG			Valmistushävikki: -0,59 %	
Saanto yht.: 18,000 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %	

MAMK				
OPISKELI	<b>Reseptin työohje</b>		2.2.2011 Sivu: 11	
<b>Saksa, Juustoinen vihersalaatti, torstai</b>				
120 annosta à 100 g				
Saanto yht.:	12,000 KG			
Hinta:	4,38 /KG			
Reseptikirja:	OPETUS			
Valmistuslaite:				
Kust.paikka:	826			
Tekija:	OPISKELI			
Pvm:	25.10.2010			
Ei sovi:				
Lisätieto:	Laktoositon, gluteeniton			
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	4,235 KG	3,600 KG	Salaatti, jäävuori	Huuhtelee vihannekset hyvin. Paloittele tomaatit ja kurkut reiluiksi paloiksi. Pilko salaattit. Nostele aineksen sekaisin. Laita päälle vielä tomaatti ja kurkkupaloja sekä fetajuustoa. Tarkista maku  Tarjoile keraamisesta (vihreä) vuoasta.
	1,886 KG	1,886 KG	Salaatti, jääsalaatti	
	2,143 KG	2,057 KG	Tomaatti	
	2,857 KG	2,571 KG	Kurkku	
	1,886 KG	1,886 KG	Juusto, feta kuutio, laktoositon	
Raakapaino yht.:	12,000 KG		Valmistushävikki:	0,00 %
Saanto yht.:	12,000 KG		Jakeluhävikki:	0,00 %

MAMK				
OPISKELI	<b>Reseptin työohje</b>		2.2.2011 Sivu: 5	
<b>Saksa, Aprikoosikisselä ja inkiväärivaahtoa tors</b>				
120 annosta à 150 g				
Saanto yht.:	20,030 KG			
Hinta:	1,71 /KG			
Reseptikirja:	OPETUS			
Valmistuslaite:				
Kust.paikka:	32 YR			
Tekija:	OPISKELI			
Pvm:	25.10.2010			
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	10,910 L	10,910 L	Glögi, vaalea	Valuta aprikooseista sokeriliemi pois. Laita aprikoosit glögin sekaan ja lisää sokeri. Keitä noin 10 min.
	3,762 KG	2,182 KG	Aprikoosisäilyke sokeriliemessä	
	0,709 KG	0,709 KG	Sokeri hieno, siro kide	
	0,055 KG	0,055 KG	Inkivääri jauhettu	
	0,655 KG	0,655 KG	Jauho, peruna	Sekoita perunajauhot kylmään veteen. Ota kattila pois levyllä ja lisää perunajauhoseos ohuena nauhana koko ajan sekoittaen. Pane kattila levyille ja kuumenna kunnes pulpahtaa.
	1,091 L	1,091 L	Vesi	
	2,182 KG	2,182 KG	Jogurtti, bulgarian	Sekoita jogurtin vaahdoksi vatkattu kerma. Lisää inkivääri ja tarinisokeri.
	2,182 KG	2,182 KG	Kerma, kuohu vähälaktoosinen	
	0,065 KG	0,065 KG	Sokeri, tarini	
Raakapaino yht.:	20,030 KG		Valmistushävikki:	0,00 %
Saanto yht.:	20,030 KG		Jakeluhävikki:	10,13 %

MAMK				
OPISKELI	Reseptin työohje			2.2.2011 Sivu: 30
<b>Saksa, pomada-kuorrute</b>				
100 annosta à 30 g				
Saanto yht.:	3,000 KG			
Hinta:	1,98 /KG			
Reseptikirja:	OPETUS			
Valmistuslaite:				
Kust.paikka:	32 YR			
Tekijä:	OPISKELI			
Pvm:	27.10.2010			
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	2,983 KG 0,017 L	2,983 KG 0,017 L	Sokeri, tomu Mehu, sitruuna	Yhdistä 3dl tomusokeria, 1tl sitruunamehua ja 1½ rkl vettä. Lisää varovasti punaista elintarvikeväriä!
Raakapaino yht.:				3,000 KG
Saanto yht.:				3,000 KG
				Valmistushävikki: 0,00 %
				Jakeluhävikki: 0,00 %

MAMK				
OPISKELI	Reseptin työohje			2.2.2011 Sivu: 35
<b>Saksa, Tofu Kartoffelkuchen perjantai</b>				
5 annosta à 150 g				
Saanto yht.:	0,795 KG			
Hinta:	2,76 /KG			
Reseptikirja:	OPETUS			
Valmistuslaite:				
Kust.paikka:	32 YR			
Tekijä:	OPISKELI			
Pvm:	20.10.2010			
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,480 KG	0,480 KG	Peruna, kuorittu	Hienonna marinoitu tofu kutterilla hienoksi. Raasta pienellä raastinterällä peruna raasteeksi. Hienonna sipuli ja valkosipuli. Sekoita kaikki aineet keskenään ja mausta. Paista pannulla kunnes ovat kypsiä.
	0,200 KG	0,200 KG	Tofu, maustamaton	
	0,006 KG	0,005 KG	Sipuli	
	0,013 KG	0,010 KG	Persilja	
	0,030 KG	0,030 KG	Jauho, vehnä	
	0,006 KG	0,006 KG	Suola	
	0,009 KG	0,007 KG	Valkosipuli	
	0,002 KG	0,002 KG	Pippuri, musta, rouhittu	
	0,063 KG	0,055 KG	Kananmuna	
Raakapaino yht.:				
Saanto yht.:				0,795 KG
				Valmistushävikki: 0,06 %
				Jakeluhävikki: 5,66 %



MAMK				
OPISKELI	<b>Reseptin työohje</b>		2.2.2011 Sivu: 40	
<b>Saksa, wieninleike</b>				
10 annosta à 150 g				
Saanto yht.: 3,470 KG				
Hinta: 11,52 /KG				
Reseptikirja: OPETUS				
Valmistuslaite:				
Kust.paikka: 826				
Tekijä: OPISKELI				
Pvm: 15.11.2010				
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	1,707 KG	1,400 KG	Sian ulkofilee Suola	Nuiji palat ohuiksi N.5 mm. Laita vehnä jauhot, korppujauhot ja kananmuna erillisin gn-pakkeihin. Sekoita kananmunan sekaan 0,7dl vettä haarukalla.
	0,400 KG	0,400 KG	Pippuri, musta, rouhitu	
	12,414 KG	0,400 KG	Jauho, vehnä	Pyöritä pihvit jauhoissa ja kananmunassa: ensin vehnä jauho, toisena kananmuna, viimeisenä korppujauho.
	5,000 KG	0,400 KG	Kananmuna	
			Jauho, korppujauho	
	1,200 L	0,300 L	Öljy, rypsi	Kuumenna öljy pannulla. Paista leikkeet kauniin kultaruskeiksi keskilämmöllä.
	0,667 KG	0,400 KG	Sitruuna	Tee leikkeelle garnityri: leikkaa sitruunasta viipale, sen päälle anjovisfilettä rullalle ja kapris. Tarjoa lisäkkeenä perunasosetta.
	0,120 KG	0,120 KG	Anjovis	
	0,050 KG	0,050 KG	Kapris	
Raakapaino yht.: 3,470 KG				Valmistushävikki: 0,00 %
Saanto yht.: 3,470 KG				Jakeluhävikki: 56,77 %

MAMK				
OPISKELI	<b>Reseptin työohje</b>		2.2.2011 Sivu: 21	
<b>Saksa, Majoneesiperunasalaatti perjantai</b>				
110 annosta à 95 g				
Saanto yht.: 10,870 KG				
Hinta: 0,72 /KG				
Reseptikirja: OPETUS				
Valmistuslaite:				
Kust.paikka: 826				
Tekijä: OPISKELI				
Pvm: 25.10.2010				
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	5,075 KG	5,075 KG	Peruna, kuorittu keitetty	Kuutioi keitetyt perunat ja hienonna sipuli. Kuori ja paloittele omena. Sekoita maustekurkku ja kaikki muut kiinteät ainekset keskenään.
	0,465 KG	0,465 KG	Sipuli, kuorittu	
	2,417 KG	1,692 KG	Maustekurkkukuutio	
	1,813 KG	1,269 KG	Omena	
	1,015 KG	1,015 KG	Herne, pakaste	
	0,677 KG	0,677 KG	Majoneesi kevyt	Sekoita kastikeaineokset keskenään ja lisää salaatin joukkoon. Sekoita tasaiseksi.
	0,677 KG	0,677 KG	Jogurtti, maustamaton, vähälaktoosinen, A+	
			Suola	
			Sinappi	
Raakapaino yht.: 10,870 KG				Valmistushävikki: 0,00 %
Saanto yht.: 10,870 KG				Jakeluhävikki: 3,86 %

MAMK				
OPISKELI	<b>Reseptin työohje</b>		2.2.2011 Sivu: 13	
<b>saksa, kanasalaatti perjantai</b>				
110 annosta à 100 g				
Saanto yht.: 11,200 KG				
Hinta: 4,45 /KG				
Reseptikirja: OPETUS				
Valmistuslaite:				
Kust.paikka: 826				
Tekijä: OPISKELI				
Pvm: 27.10.2010				
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	1,500 KG	1,500 KG	Broiler filee, hunajamarinoitu	Kypsennä broilerinfileet uunissa SCC:ssä pienet grillatut.
	2,000 KG	2,000 KG	Salaatti, jääsalaatti	Huuhtele ja pilko salaattit, kurkku ja tomaatti ja sekoita keskenään. Valuta ananaksesta liemi pois ja lisää muiden aineiden joukkoon. Pilko kypsät kanafileet sopivan kokoisiksi kuutioksi ja lisää salaatin sekaan.
	3,529 KG	3,000 KG	Salaatti, jäävuori	
	2,444 KG	2,200 KG	Kurkku	
	2,459 KG	1,500 KG	Ananaspala ananasmehussa	
	1,042 KG	1,000 KG	Tomaatti	
Raakapaino yht.:		11,200 KG		Valmistushävikki: 0,00 %
Saanto yht.:		11,200 KG		Jakeluhävikki: 1,79 %

MAMK				
OPISKELI	<b>Reseptin työohje</b>		14.2.2011 Sivu: 1	
<b>saksa, currywurst,perjantai</b>				
90 annosta à 200 g				
Saanto yht.: 21,310 KG				
Hinta: 7,41 /KG				
Reseptikirja: OPETUS				
Valmistuslaite:				
Kust.paikka: 826				
Tekijä: OPISKELI				
Pvm: 12.11.2010				
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	5,000 KG	5,000 KG	Makkara, bratwursti	Lado bratwurstit vuokasprayillä voideltuun gn-vuokaan. Paista uunissa 170 asteessa kunnes saavat väriä pintaan noin 15 min.
	11,000 KG	11,000 KG	Makkara, chorizo	
	4,501 KG	4,501 KG	Tomaattiketsuppi	Sekoita ketsuppiin curry, mustapippuri ja chilijauhe. Tarkista maku.
	0,495 KG	0,495 KG	Curry	
	0,045 KG	0,045 KG	Chilijauhe	
	0,068 KG	0,068 KG	Pippuri, musta, rouhittu	
Raakapaino yht.:		21,108 KG		Valmistushävikki: -0,96 %
Saanto yht.:		21,310 KG		Jakeluhävikki: 15,53 %

LIITE 4  
**Ruokalista**

Sarake1	Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai
<b>Lämmin ruoka</b>	Burgundyn kanaa	Hapankaalikuorrutettua uunilohta	Jauhelihapihvit saksalaisessa tomaattikastikkeessa	Naudan paistia olutkastikkeessa	Currywurstia
<b>Lisäke</b>	Riisiä	Perunamuusia	Keitettyjä perunoita	Keitettyjä perunoita	Perunamuusia
<b>Suositus</b>	Vorshmack	Täytetty lehtipihvi	Aurajuustolla täytetty broilerin rintafilee	Sitruspaahdettua lohta kermaviilikastikkeessa	Wiener-schnitzel
<b>Keitto</b>	Pekoni-sipuli tomaattikeittoa	Wurst-keittoa	Pinaattikeittoa	Hernekeittoa	Tofu-kartoffelkuchen
<b>Jälkiruoka</b>	Mansikkarahkaa	Köyhiä ritareita	Omena-struudelia	Aprikoosikiisseliä ja inkiväärivaahtoa	Lohikeittoa
<b>Kasvis</b>	Tofu-schnitzelit	Herkkusieni-pastaa	Kasvispihvit ja metsäsienikastiketta	Kasvis-nuudeliwokkia	Berliinin munkkeja
<b>Salaatti</b>	Saksalaista perunasalaattia	Kanasalaattia	Hapankaali-hedelmäsalaattia	Parsa-pastasalaattia	Vihreä kanasalaatti
<b>Salaatti</b>	Tonnikalasalaattia	Penne-pestosalaattia	Saksalaista bratwurstisalaattia	Juustoista vihersalaattia	Perunasalaattia
<b>Salaatti</b>	Vihersalaattia	Kaali-hedelmäsalaattia	Savulohisalaattia	Kinkku-riisisalaattia	Saksalaista marinoitua salaattia



Kuva 5 Naudanpaistia olutkastikkeessa (Ahonen 2010)



Kuva 4 Vorschmack (Ahonen 2010)





Kuva 7 Wiener-schnitzel (Ahonen 2010)



Kuva 6 Tofu-schnitzel (Ahonen 2010)



Kuva 9 Aprikoosikiisseliä ja inkiväärivaahtoa (Ahonen 2010)



Kuva 8 Bratwurstisalaattia (Ahonen 2010)