

Henna Ström

Keittiön tilan kartoitus sekä asiakasmäärien selvittäminen

Case: Lähi-ABC Ähtäri

Opinnäytetyö

Kevät 2020

SeAMK Ruoka

Restonomi (AMK), Ravitsemispalvelut



SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU
SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU

Opinnäytetyön tiivistelmä

Koulutusyksikkö: SeAMK Ruoka

Tutkinto-ohjelma: Restonomi (AMK), Ravitsemispalvelut

Tekijä: Henna Ström

Työn nimi: Keittiön tilan kartoitus sekä asiakasmäärien selvittäminen. Case: Lähi-ABC Ähtäri.

Ohjaaja: Kirta Nieminen

Vuosi: 2020

Sivumäärä: 38

Liitteiden lukumäärä: 0

Opinnäytetyön tavoitteena oli tutkia Lähi-ABC Ähtäriin asiakasmääriä. Määrien pohjalta laskettiin, onko keittiön laitekapasiteetti riittävä nykyisesti yrityksen toiminnalle. Työn tavoitteena oli selvittää, ovatko ruoka-annosten määrät kannattavat suuremmalle keittiölle, koska kesäsesonkiaikaan ruoka-annosten määrät kasvavat vähintään puolella.

Työssä tehtiin ensimmäiseksi nykytila-analyysi. Sen jälkeen selvitettiin käytössä keittiössä olevat laitteet Dietan kuvastoa apuna käyttäen. Seuraavaksi tarkasteltiin toimeksiantajan kautta saatuja myyntiraportteja, joista saatiin selville ruoka-annosten määrät. Ruoka-annoksista tarkkailuun otettiin buffetpöydän-, à la carte -annosten- sekä pizzojen ruokailijat. Työ toteutettiin siten, että verrattiin edellisvuoden myyntilukuja tähän vuoteen. Ruoka-annosten määrien selvittämisen jälkeen viikon aikana kerätyistä bongeista selvitettiin millä aikavälillä ruokien tilausta tapahtuu eniten. Seuraavaksi työssä tehtiin keittiön laitteista laitekapasiteetilaskelmat, jonka tavoitteena oli selvittää paljonko ruoka-annokset kuormittavat laitteita.

Työn tulokseksi saatiin selville se, että keittiön ongelmakohtaksi havaittiin parilan sekä rasvakeittimen liiallista kuormitusta. Kuormitus voidaan saada pienemmäksi ruokalistojen suunnittelulla tai lisälaitteilla à la carte -annosten valmistukseen. Lisäksi huomattiin selkeästi yksi aikaväli, jolla ruoka-annosten myynti oli normaalia korkeampi, jolloin se saataisiin tehokkaammaksi lisäämällä henkilökuntaa sille tunnille.

Toimeksiantajana toimi Lähi-ABC Ähtäri. Työ oli tarpeellinen toimeksiantajalle, koska Lähi-ABC Ähtäriin on suunniteltu keittiön saneerausta. Saneerauksen on arvioitu alkavan vuonna 2021.

Avainsanat: laitekapasiteetti, layout, saneeraus, keittiö

SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Thesis abstract

Faculty: Food and Agriculture

Degree programme: Food and Hospitality

Author/s: Henna Ström

Title of thesis: Survey of Kitchen Space and Customer Numbers. Case: Lähi-ABC Ähtäri.

Supervisor(s): Kirta Nieminen

Year: 2020

Number of pages: 38

Number of appendices: 0

The aim of the thesis was to study the customer number of Lähi-ABC service station in Ähtäri. On the basis of the customer numbers, it was calculated whether the kitchen equipment capacity is currently sufficient for the company operations. The study also aimed to find out whether the amount of sold food portions was big enough for a larger kitchen.

The study started by an analysis of the current situation regarding the kitchen equipment and the quantities of the sold food portions. Diners of the buffét, à la carte and pizza service were covered in the study. The work was carried out by comparing the previous year's sales figures with this year. After studying the amounts of food portions, the bongs collected during the week were used to find out the busiest times for ordering food. After that the kitchen equipment capacity calculations were made to find out how much the food portions load the equipment.

As a result of the work, it was found out that overloading of the grill and the fryer caused trouble in the kitchen. Overloading can be reduced by menu planning or by using accessories to prepare à la carte dishes.

Keywords: equipment capacity, layout, clearance, kitchen

SISÄLTÖ

| | |
|---|----|
| Opinnäytetyön tiivistelmä..... | 2 |
| Thesis abstract..... | 3 |
| SISÄLTÖ..... | 4 |
| Kuva-, kuvio- ja taulukkoluetelo..... | 5 |
| 1 JOHDANTO..... | 7 |
| 2 TUTKIMUKSEN TAVOITTEET, RAJAUKSET JA TYÖN SISÄLLÖN ESITTELY..... | 8 |
| 2.1 Lähi-ABC Ähtäri..... | 8 |
| 2.2 S-ryhmä..... | 10 |
| 3 LÄHI-ABC ÄHTÄRIN NYKYTILA-ANALYYSI..... | 11 |
| 3.1 Asiakasprofiili..... | 11 |
| 3.2 Tuotteet ja palvelut..... | 11 |
| 3.3 Toimintaympäristö..... | 12 |
| 3.4 Laitteet ja välineet..... | 13 |
| 4 LÄHI-ABC ÄHTÄRIN TUOTANTOKAPASITEETIN LASKEMINEN..... | 21 |
| 4.1 Lounas- ja à la carte -ruokailijoiden asiakasmäärät..... | 21 |
| 4.2 Ruoka-annosten myynti ajallisesti..... | 28 |
| 4.3 Laitekapasiteetilaskelmat ja asiakasvirtoihin pohjautuva menun analysointi | 30 |
| 4.4 Bostonin matriisi..... | 31 |
| 5 TULOSTEN YHTEENVETO..... | 35 |
| 6 POHDINTA..... | 36 |
| LÄHTEET..... | 37 |

Kuva-, kuvio- ja taulukkoluettelo

| | |
|--|----|
| Taulukko 1. Ähtärin ruokapaikkojen vertailu nettisivujen perusteella..... | 13 |
| Taulukko 2. Laitteiden kapasiteetilaskemat..... | 16 |
| Taulukko 3. Myytyjen buffetlounaiden määrät vuosina 2018 ja 2019..... | 21 |
| Taulukko 4. Myytyjen pizzojen määrät vuosina 2018 ja 2019..... | 22 |
| Taulukko 5. Myytyjen possu- ja nauta-annosten määrät vuosina 2018 ja 2019... | 22 |
| Taulukko 6. Myytyjen broileriannosten määrät vuosina 2018 ja 2019..... | 23 |
| Taulukko 7. Myytyjen lasten annosten määrät vuosina 2018 ja 2019..... | 28 |
| Taulukko 8. Laitteiden valmistusmenetelmät..... | 30 |
| Taulukko 9. Lähi-ABC Ähtärin aikuisten annosten myyntivolyymit ja katteelliset myyntihinnat..... | 33 |
| Taulukko 10. Lähi-ABC Ähtärin lasten annosten myyntivolyymit ja katteelliset myyntihinnat..... | 34 |
| | |
| Kuvio 1. Myytyjen lohiannosten määrät vuosina 2018..... | 23 |
| Kuvio 2. Myytyjen lohiannosten määrät vuosina 2019..... | 24 |
| Kuvio 3. Myytyjen kasvisannosten määrät vuosina 2018..... | 24 |
| Kuvio 4. Myytyjen kasvisannosten määrät vuosina 2019..... | 25 |
| Kuvio 5. Myytyjen lautasburgereiden määrät vuosina 2018..... | 25 |
| Kuvio 6. Myytyjen lautasburgereiden määrät vuosina 2019..... | 26 |
| Kuvio 7. Myytyjen salaattiannosten määrät vuosina 2018..... | 26 |
| Kuvio 8. Myytyjen salaattiannosten määrät vuosina 2019..... | 27 |

| | |
|--|----|
| Kuvio 9. Myytyjen paikallisten á la carte-annosten määrät vuosina 2018..... | 27 |
| Kuvio 10. Myytyjen paikallisten á la carte-annosten määrät vuosina 2019..... | 28 |
| Kuvio 11. Myytyjen ruoka-annosten bongit aikavälillä 7.00-13.00..... | 29 |
| Kuvio 12. Myytyjen ruoka-annosten bongit aikavälillä 13.00-22.00..... | 29 |
| Kuvio 13. Lähi-ABC Ähtärin lasten annosten matriisi Kasavanan ja Smithin mallia mukailleen | 32 |
| Kuvio 14. Lähi-ABC Ähtärin aikuisten annosten matriisi Kasavanan ja Smithin mallia mukailleen..... | 32 |
| | |
| Kuva 1. Kiertoilmauuni..... | 16 |
| Kuva 2. Sähköliesi..... | 17 |
| Kuva 3. Alto Shaam..... | 17 |
| Kuva 4. Rasvakeitin..... | 18 |
| Kuva 5. Sähköparila pieni..... | 18 |
| Kuva 6. Sähköparila iso..... | 19 |
| Kuva 7. Induktioliesi..... | 19 |
| Kuva 8. Mikroaaltouuni..... | 20 |
| Kuva 9. Pizzauuni..... | 20 |

1 JOHDANTO

Ruokalistasuunnittelun lähtökohtana tulisi olla yrityksen liikeidea, asiakkaiden tarpeet ja odotukset, sekä käytettävissä olevat resurssit. Onnistuneella ruokalistasuunnittelulla on suuri merkitys asiakastyytyväisyyteen, mutta sillä vaikutetaan lisäksi yrityksen imagoon ja työntekijöiden viihtyvyyteen. Ruokalistasuunnittelu ei ole onnistunut, mikäli laitekapasiteetti ja henkilöresurssit ovat jatkuvasti ylikuormitettuja. (Jammix, [viitattu 22.11.2019].)

Keittiösuunnittelun tavoitteena on rakentaa sellainen keittiöympäristö, joka on yritykselle toimiva. Toimintaympäristössä työntekijät valmistavat ruokia liikeidean mukaisesti. Jos laitekapasiteetin vaatimukset eivät vastaa toimintaa, ravintolan on erittäin hankalaa yltää sellaisiin vaatimuksiin. Vääränlaisilla laitteilla on hankala saada tehtyä tasalaatuista ruokaa. Laitekapasiteetin tulee olla keittiön toimintaan sopiva ja ruoanvalmistukseen tarvittavat työtasot ja laitteet tulee sijoittaa niin, että ruokien valmistus on helppoa ja moitteetonta. (Lampi, Laurila & Pekkala 2009, 17-18.)

Työn toimeksiantajana toimii Lähi-ABC Ähtäri, joka sijaitsee Ähtärin keskustan läheisyydessä Virtaintien varressa. Lähi-ABC Ähtärin konseptiin kuuluvat lounasbuffet, à la carte -ruoat, hampurilaiset, pizzat sekä kahvilapalvelut.

Työssä ensimmäiseksi tehdään nykytila-analyysi. Sen jälkeen selvitetään keittiön käytössä olevat laitteet Dietan kuvastoa apuna käyttäen. Seuraavaksi tarkastellaan toimeksiantajan kautta saatuja myyntiraportteja, joista selvitetään ruoka-annosten määrät. Ruoka-annoksista tarkkailuun otetaan buffetpöydän-, à la carte -annosten sekä pizzojen ruokailijat. Työ toteutetaan siten, että verrataan edellisvuoden myyntilukuja tähän vuoteen. Ruoka-annosten määrien selvittämisen jälkeen kerätään viikon ajalta bongit, jonka tavoitteena on selvittää millä aikavälillä ruokien tilausta tapahtuu eniten. Sitten työhön tehdään keittiön laitteista laitekapasiteetilaskelmat, jonka tavoitteena on selvittää paljonko ruoka-annokset kuormittavat laitteita.

Työ on kirjoitettu synkronisesti eli teoriaa on kuljetettu toiminnallisen työn kuvauksen rinnalla.

2 TUTKIMUKSEN TAVOITTEET, RAJAUKSET JA TYÖN SISÄLLÖN ESITTELY

Tämän opinnäytetyön tarkoituksena oli tutkia Lähi-ABC Ähtäriin asiakasmääriä sekä laitekapasiteetin riittävyyttä suhteessa asiakasmääriin. Työ on ajankohtainen toimeksiantajalle, koska Lähi-ABC Ähtäriin on tulossa keittiön saneeraus vuonna 2021, jolla tavoitellaan uutta toimivaa keittiötä sekä kasvavan myynnin parempaa läpäisykykyä. Saneerauksen myötä ABC Burgerin tilalle on mahdollisesti tulossa hampurilaisketju Hesburger. Opinnäytetyön tuloksia hyödynnetään Lähi-ABC Ähtäriin keittiön saneerausprojektissa.

Tämän opinnäytetyön tarkoituksena oli tutkia Lähi-ABC Ähtäriin asiakasmääriä sekä laitekapasiteetin riittävyyttä suhteessa asiakasmääriin. Kesäsesongin aikaan asiakasvirta on huomattavasti suurempaa kuin talvella. Työn tarkoituksena oli selvittää, onko keittiön kapasiteetti yrityksen toiminnan kannalta riittävä.

Opinnäytetyön tavoitteena oli selvittää nykyinen laitteiden kapasiteetti, jolloin voidaan huomata, mitkä laitteet kuormittavat annosten valmistamista. Toimeksiantajan pyynnöstä selvitettiin, mitkä laitteet ovat ongelmakohtia toimivassa keittiössä. Tarkoituksena oli selvittää, onko keittiön laitekapasiteetti riittävä volyyymiin nähden, sekä pohtia, onko laitteet sijoiteltu keittiöön siten, että annosten valmistaminen on mahdollisimman helppoa ja nopeaa. Tässä opinnäytetyössä aineistoa kerättiin tilastoista, bongeista sekä laitekapasiteetilaskelmia hyödyntäen. Vertailussa käytettiin taulukoita ja kaavioita havainnollistamiseen.

2.1 Lähi-ABC Ähtäri

Opinnäytetyön toimeksiantajana oli Lähi-ABC Ähtäri. Toimipaikka kuuluu koko Suomen laajuiseen ABC-ketjuun. ABC-ketju kuuluu S-ryhmän liikennemyymälä- ja polttonestekaupan toimialaan. Lähi-ABC Ähtäri on aloittanut toimintansa vuonna 2009. Toimipaikassa on 140 asiakaspaikkaa sisällä sekä terassi kesäisin. Niiden lisäksi asiakaskäyttöön on varattavissa 25-paikkainen kabinetti. Lähi-ABC Ähtäri on

avoinna maanantaista perjantaihin 5.00–22.00, lauantaisin 7.00–22.00 sekä sunnuntaisin 8.00–22.00. (ABC-asetat: ABC Ähtäri, [viitattu 3.4.2020].)

Lähi-ABC Ähtäri kuuluu Etelä-Pohjanmaan Osuuskauppaan. Toimipaikan esimiehenä toimii liikennemyymäläpäällikkö. Seuraavana johtamisportaassa ovat vuoropäälliköt. Lähi-ABC Ähtärissä on vakituista henkilökuntaa noin 13. Lisäksi kesäaikaan on tuplamäärä kausityöntekijöitä. (ABC-asetat: ABC Ähtäri, [viitattu 3.4.2020].) À la carte -annoksia on saatavilla päivittäin 10.00–21.30. À la carte -listat vaihtuvat kaksi kertaa vuodessa keväisin ja syksyisin sesongin mukaan. À la carte -listan valikoimavaihdos tehtiin viimeksi 1.10.2019. Menuaulujen sijoittelussa huomioidaan asiakaslähtöisyys annoskuvien houkuttelevuudella, sekä annosvalikoiman ja hinnan näkymisellä ensisilmäyksellä. (À la carte, [viitattu 3.4.2020].)

Noutopöytä on tarjolla arkisin 10.30–14.00 ja viikonloppuisin 11.00–15.00. Noutopöytäruokailussa on tarjolla lämmin liha- ja kalavaihtoehto sekä energia- ja kasvislisäke. Salaattipöydässä on tarjolla erilaisia salaatteja kevyistä kasvis- ja juuressalaateista proteiinipitoisiin salaatteihin. (Noutopöytä, [viitattu 3.4.2020].)

Työvuorot muodostuvat siten, että keittiön puolella on arkisin kolme työntekijää, sekä viikonloppuisin neljäs työntekijä. Aamuvuoro tulee töihin arkisin 7.00–13.30 ja viikonloppuisin 7.30–14.00. Aamuvuoron työnkuva on valmistaa päivän noutopöytäruoka, sekä huolehtia sen riittävydestä ja siisteydestä. Välivuoron työaika on 10.00–16.00 sekä arkisin, että viikonloppuisin. Työnkuvana välivuorolaisella on valmistaa ensimmäisenä seuraavan päivän salaattipöydän komponentit valmiiksi kylmiöön, josta aamuvuoro nostaa ne tarjolle noutopöytään. Välivuoro valmistaa à la carte -annoksia, burgeraterioita sekä pizzoja tilausten mukaan. Lisäksi välivuoron työtehtäviin kuuluvat huolehtiminen raaka-aineiden riittävydestä sekä raaka-aineiden pilkkominen annoksia varten tarvittaessa. Viikonloppuisin on toinen välivuoro apuna, jonka työvuoro kestää 14.00–19.00. Työntekijän tehtävänä on valmistaa à la carte -annoksia, burgeraterioita sekä pizzoja ensimmäisen välivuoron apuna. Viimeisenä vuorona on iltavuoro, jonka työaika on 16.00–22.15. Työtehtävänä on valmistaa tilauksesta ruokia, sekä lisäksi siivota keittiö aamuvuoroa varten. (ABC-asetat: ABC Ähtäri, [viitattu 5.4.2020].)

2.2 S-ryhmä

S-ryhmällä on yli 1 800 toimipaikkaa ympäri Suomen. S-ryhmä on asiakkaiden omistama suomalainen vähittäiskaupan ja palvelualan yritysverkosto. Sen muodostavat osuuskaupat ja Suomen Osuuskauppojen Keskuskunta (SOK) tytäryhtiöineen, jotka Suomen lisäksi harjoittavat muun muassa Virossa ja Venäjällä matkailu- ja ravintolatoimintaa. S-ryhmän muodostavat 19 alueosuuskauppaa ja niiden omistama Suomen Osuuskauppojen Keskuskunta (SOK). Lisäksi S-ryhmään kuuluu kuusi paikallisosuuskauppaa. Alueosuuskauppaan kuuluu yhtenä Etelä-Pohjanmaan Osuuskauppa eli Eepee, johon Lähi-ABC Ähtärikin kuuluu. (S-ryhmä, [viitattu 17.4.2020].)

S-ryhmän toiminnan tarkoituksena on tuottaa kilpailukykyisiä palveluja ja etuja kannattavasti asiakasomistajillemme. S-ryhmän vastuulliset arvot ovat seuraavanlaiset: olemme asiakasta varten, uudistamme jatkuvasti toimintaamme, kannamme vastuuta ihmisistä ja ympäristöstä sekä toimimme tuloksellisesti. (S-ryhmä, [viitattu 17.4.2020].)

3 LÄHI-ABC ÄHTÄRIN NYKYTILA-ANALYYSI

Nykytila-analyysissä tarkastellaan yrityksen tämänhetkistä liiketoimintaa verraten sitä yrityksen strategiaan. Siitä saadaan yhteenveto strategisen ja operatiivisen tason nykytilasta sekä vision suunnasta, mihin halutaan edetä yrityksessä. Analyysin ja tavoitteiden perusteella on helpompi saada ratkaisu siihen, mitä osa-alueita lähdetään kehittämään ja miten tämä toteutetaan. (Talentree, [viitattu 23.11.2019].)

Nykytila-analyysiin kuuluu neljä eri kategoriaa. Niistä ensimmäinen on asiakasprofiili, seuraavana tuotteet sekä palvelut, kolmantena toimintaympäristö ja lopuksi laitteet sekä välineet.

3.1 Asiakasprofiili

Nykytila-analyysissä ensimmäisenä kartoitetaan asiakkaat. Pitää selvittää, millaista asiakaskuntaa yritys palvelee ja millaisia tarpeita heillä on. Yrityksen pitää tarjota asiakkaalle hyötyjä ja etuja, jolla asiakkaat pidetään tyytyväisenä pidempään. (Markkinointisuunnitelma, [viitattu 23.11.2019].)

Lähi-ABC Ähtärissä noutopöydän asiakaskunnat koostuvat arkisin aikuisista, kuten paikkakunnan rakennusfirmojen työntekijöistä. Menu suunnittelussa otetaan se huomioon lisäämällä enemmän lihavaihtoehtoja heidän toiveidensa mukaan. Viikonloppuisin lounaan asiakaskunnat koostuvat senioreista sekä lapsiperheistä. Menu suunnittelussa huomioidaan mm. talvi- ja syyslomat sekä kesäloma-ajat, jolloin noutopöydän ruoka suunnitellaan siten, että se olisi lapsille maistuvaa ruokaa, kuten esimerkiksi lihapullia ja makkarakastiketta. (Haarala 2019.)

3.2 Tuotteet ja palvelut

Markkinointisuunnitelmassa käydään läpi tuotteet ja palvelut, joita yritys tarjoaa. Mitkä niistä ovat tuottavia ja elinvoimaisia yrityksen kannalta? Menettääkö joku tuote vetovoimaansa vai onko jostain jopa tulossa tappiollinen riippakivi? Pitäisikö ottaa uusi palvelu tai tuote myyntiin? (Markkinointisuunnitelma, [viitattu 23.11.2019].)

Markkinointi tarkoittaa toimenpiteitä, joiden avulla yritykset pyrkivät edistämään tuotteidensa ja tuottamiensa palveluiden myyntiä. Siihen liittyvät tuotteet ja palvelut suunnitellaan houkutteleviksi ja tuotteiden saaminen ostajille helposti saataville. Tuotteiden ja palveluiden oikeanlaisella hinnoittelulla tuotteet saadaan kannattaviksi. (Verkkovaria, [viitattu 12.4.2020].)

Lähi-ABC Ähtärin konseptiin kuuluvat buffetlounas, à la carte -annosten valmistaminen, pizzojen teko sekä hampurilaisten valmistus. Lounasta tarjoillaan arkisin 10.30-14.00 ja viikonloppuisin 11.00-15.00. À la carte -ruokien ja pizzojen valmistukset tapahtuvat kello 10.00-22.00 välillä. Hampurilaisia on saatavilla jo 7.00 alkaen ilta 22.00 saakka. Ruoan lisäksi tarjolla on paljon erilaisia suolaisia ja makeita kahvila-tuotteita myös gluteenittomat huomioiden. Lisäksi konseptiin kuuluvat polttoaineen sekä nykyisin uutena tullut polttoöljyn myynti. (ABC-asetat: ABC Ähtäri, [viitattu 5.4.2020].)

ABC-ketju tarkistaa kuukausittaiset myyntitavoitteet esimerkiksi kampanjat, onko päästy kyseiseen tavoitteeseen vai onko tuotteita myyty liian vähän. Raporteista voidaan päätellä myös muiden annosten menekki, jotta listalla olisi tuotteita, joille löytyy ostajia. (Kuukausiraportti 2019).

Lähi-ABC Ähtärin hyötyinä ajatellaan bonuskorttien sekä lounaspassien käyttöä, jolloin asiakkaat saavat lounaastaan kerättyä bonusostoksia kuukauteen. Leimapassin käytöstä asiakkaat saavat joka yhdennentoista ruoan ilmaiseksi, jonka arvo on yksitoista euroa.

3.3 Toimintaympäristö

Tuotteiden jälkeen kartoitetaan toimintaympäristö ja kilpailijat, sekä sijoitetaan asiakkaat ja kilpailijat suhteessa ympäristöön. Mikä on toimialueen asukasmäärä? Millainen markkinatilanne ja kilpailuasetelma alueella on? Miten nämä vaikuttavat tuotteiden ja palveluiden kysyntään sekä asiakkaiden ostovoimaan ja -halukkuuteen? (Markkinointisuunnitelma, [viitattu 23.11.2019].)

Ähtärin asukasmäärä on noin 5 700 henkilöä (Etelä-Pohjanmaanliitto, [viitattu 5.4.2020].) Ähtärissä on paljon kilpailevia yrityksiä, joita ovat lounaspaikat, pizzeriat

sekä grilli. Lisäksi Ähtärissä on kaksi kahvilaa. Lähi-ABC Ähtärin vahvuutena voidaan pitää sijaintia, koska yritys sijaitsee Vaasasta Jyväskylään johtavan valtatie 18:sta varrella, ja sinne on hyvät opasteet sekä Jyväskylän, että Seinäjoen suunnista.

Kilpailijoiden kannalta Lähi-ABC Ähtärin heikkous on hinnat, jotka määräytyvät ketjulta. Taulukosta 1 voidaan huomata, että Lähi-ABC Ähtärissä buffetpöydän hinta on kalliimpi kuin muualla. Hinta muissa ruokapaikoissa on 8,50-9,90 €, joka ruoan lisäksi sisältää myös jälkiruoan. Lähi-ABC Ähtärin buffetpöydän hinta on 10,90 €, jolloin se on joillekin asiakkaille liian kallis. Buffetpöydässä käytetään jonkin verran valmistuotteita, jolloin asiakkaat valitsevat enemmän itsetehdyn kotiruokalounaan, kuin valmisruoasta tehdyn buffetpöydän.

Tuotteiden kysyntään vaikuttavat tuotteiden erilaisuus, koska noutopöytävalikoimat vaihtuvat tietyn väliajoin ja saadaan uusia ruokia tilalle. À la carte -annokset muuttuvat lisäksi, jolloin pystytään ottamaan listalta tuotteet, joille ei ole menekkiä. Vitriinivalikoimat kehittyvät myös jatkuvasti ja saamme erilaisia makeita ja suolaisia leivonnaisia. Vahvuutena Lähi-ABC:lla on asiakaspalvelu, josta saadaan kiitosta useinkin.

Taulukko 1. Ähtärin ruokapaikkojen vertailu nettisivujen perusteella.

| RUOKAPAIKKA | LOUNAS | SALAATTIPÖYTÄ | KEITTO |
|---------------------|---------|------------------------------|----------------------|
| ABC ÄHTÄRI | 10,90 € | 8,50 € | 8,50 € |
| MESIKÄMMEN | - | (ANNOS SALAATTI) 9,90-17,60€ | (A' LA CARTE) 17,50€ |
| PUNAHILKKA | 9,80 € | - | 7,50 € |
| VANHA PAPPILA HETKI | - | (ANNOS SALAATTI) 8,50€ | 8,50 € |
| AUTOPIRTTI | 9,50 € | (ANNOS SALAATTI) 8,50€ | 6,00 € |
| OPPO | 9,59 € | 8,50-11,00€ | - |
| SHERIFI | - | (ANNOS SALAATTI) 8,00€ | - |
| BEST HAMBURGERS | - | (ANNOS SALAATTI) 6,40-7,00€ | - |
| NESTE | - | - | - |

3.4 Laitteet ja välineet

Nykyään keittiöiden laitekapasiteetti on suunniteltu ja kehitetty niin, että laitteilla ja koneilla pystytään valmistamaan erilaisilla valmistusmenetelmillä olevia ruokia. Laittei-

den tarkoituksena on se, että ne helpottavat työtä sekä säästävät aikaa ja ovat energiatehokkaita. Ruoanvalmistus ja työskentely on turvallisempaa, sekä mieluisampaa tehokkailla ja monikäyttöisillä laitteilla. Monitoimiset laitteet parantavat valmistettavan tuotteen laatua ja antavat parempaa tuottavuutta yritykselle. (Lampi, Laurila & Pekkala 2009, 27.)

Kalusteet ovat tyypillisesti ruostumattomasta teräksestä valmistettuja suurkeittiökaluksia. Laitteet mm. kylmäsäilytyskalusteet, uunit, liedet ja astianpesukoneet valitaan tarvittavan kapasiteetin mukaan. Useimmat kalusteet ja laitteet noudattavat 40/60/80 cm -leveysmoduulia. (RT 94-11164.)

Ruokalistasuunnittelussa otetaan huomioon tilat, käytössä olevat koneet sekä laitteet, jotka mahdollistavat monipuolisen ruokalistan toteutuksen, unohtamatta henkilökunnan ammattitaitoa ja osaamista valmistaa annoksia. Monitoimiset laitteet auttavat ruokalistasuunnittelussa, koska ne tarjoavat erilaisin menetelmin valmistettuja annoksia. Esimerkiksi uunissa haudutettua, parilalla paistettua sekä savustettua ruokaa. Ruokalistasuunnittelussa on erityisen tärkeää huomioida koneiden ja laitteiden käyttökapasiteetti siten, että kaikkia annoksia ei pystytä valmistamaan pelkästään uunilla tai painekeittokaapilla. Silloin se kuormittaa liikaa laitteiden käyttöä ja ruoan valmistaminen on asiakkaalle turhan hidasta. (Lampi, Laurila & Pekkala 2009, 27, 102.)

Laiteluettelon mitoitustiedoista talotekniikan suunnittelijat löytävät oikeat tekniset ratkaisut keittiöön. Varusteluettelot kertovat puolestaan keittiössä tarvittavien GN-, valmistus- ja tarjoiluastioiden määrät. Astiamitoitukset puolestaan määrittävät hylly- ja vaunutilojen tarpeen keittiössä. Laitte- ja astiamitoitukset perustuvat annoskokoihin ja -määriin, sekä valmistuskertoihin. (RT 94-11164.)

Keittiön tilat on suunniteltava siten, että työskentely ja kulkeminen keittiössä on sujuvaa. Toimivaan keittiöympäristöön kuuluvat myös tavaran vastaanotto- ja varastointitilat sekä erilaisia työtasoja, joita ovat esimerkiksi esikäsitteily-, valmistus- sekä eri kypsennysmenetelmillä olevat tilat. Tärkeää on huolehtia astioiden oikeanlaisesta säilytyksestä ja siitä, että astiahuolto toimii moitteettomasti, unohtamatta jätehuollon kuuluvia järjestelyitä. Monissa tuotantokeittiössä vaunut toimivat helpotta-

massa työtasojen kuormitusta, erityisesti silloin, jos valmistetaan suuria määriä ruokaa. Ravintolan tuotantokeittiöissä tilaa ylimääräiseen ei juurikaan ole, joten päivittäin tavaroiden sijoittelussa huomioidaan se niin, ettei työpäivän aikana pääsisi syntymään turhia askeleita, vaan työskentely keittiöllä olisi riittävän tehokasta. (Lampi, Laurila & Pekkala 2009, 14, 81, 102.)

Ammattikeittiöiden tavoitteena on olla tehokkaita ja tuottavia. Niissä valmistetaan joka päivä suuria määriä ruokaa asiakkaille satoja tai jopa tuhansia annoksia. Ravintolan keittiö eroaa suuremmista tuotantokeittiöistä, kuten sairaaloista ja kouluista siten, että siellä on käytössä useampia ruokalistoja, joka pyörittää keittiötoimintaa. Näihin kuuluvat esimerkiksi lounasruokalistat, à la carte -ruokalistat sekä tilaus- ja kokousmenut. Lounaan valmistustapa onkin hyvin samankaltainen suuremman tuotantokeittiön toimintatavan kanssa, koska silloin myös pienemmän ravintolan keittiössä lounasta valmistetaan suuremmalle asiakasmäärälle. Ravintolan keittiössä myös valmistetaan ruokaa à la carte -ruokalistan mukaan, jolloin yksittäisiä annoksia henkilökunta valmistaa päivän menekin mukaan. Yhtenä suurena palveluna keittiössä on myös erityisruokavalioiden valmistaminen. Erityisruokavaliot ovat suuri osa ruokalistasuunnittelua. Yksittäisten ruoka-annosten valmistaminen ja tarjoilu on asiakkaan yksilöllistä palvelua. (Lampi, Laurila & Pekkala 2009, 14, 81, 102.)

Avokeittiöt rajoittavat laitekapasiteetin valintaa sekä niiden sijoittamista keittiöön. Kun annosten valmistustyö tuodaan asiakkaan nähtäville, on tärkeää, että keittiön laitekapasiteetin on ulkonäöllisesti ravintolan imagon mukainen. (Lampi, Laurila & Pekkala 2009, 17-18.)

Lähi-ABC Ähtärin keittiön laitteisiin kuuluvat kaksi yhdistelmäuunia, joiden molempien kapasiteetti on viisi kappaletta 1/1-65 GN-astiaa. Näissä yhdistelmäuuneissa valmistetaan päivän noutopöytäruoka. Toinen uuni on kiertoilmapaistolla jatkuvalla käytöllä lounasajan, ja toinen mahdollisesti höyryllä perunamuusin lämmitystä varten, riippuen päivän noutopöytämenusta.

Seuraavassa taulukossa on kapasiteetilaskelmat, joista voitiin päätellä, että kapasiteetti on rajallinen osittain. Uunin kapasiteettiin vaikuttaa ruokalista, joka määrää

sen onko laitteen kapasiteetti riittävä. Taulukosta 2 voidaan huomata, että valmistusmäärien takia kaikkia ei pystytä valmistamaan kerralla. Noutopöydän ruoan ollessa tarjolla lähes neljä tuntia, valmistetaan ruoat porrastaen.

Taulukko 2. Lähi-ABC Ähtärin kiertoilmauunin kapasiteetilaskelmat.

| Ruokalaji | Annoskoko | Annosten määrä | Valmistusmäärä | GN-vuoat | Laitteen kapasiteetti | Erät |
|------------------|-----------|----------------|----------------|----------|-----------------------|------|
| Makaronilaatikko | 300g | 100 | 30kg | 5 | 5 GN-vuokaa/uuni | 1 |
| Lihakastike | 150g | 100 | 15kg | 3 | 5 GN-vuokaa/uuni | 1 |
| Broileri | 200g | 100 | 20kg | 5 | 5 GN-vuokaa/uuni | 1 |
| Pihvit/leikkeet | 150g | 100 | 15kg | 6 | 5 GN-vuokaa/uuni | 2 |
| Kasvikset | 75g | 100 | 7,5kg | 3 | 5 GN-vuokaa/uuni | 1 |
| Perunamuusi | 250g | 100 | 25kg | 5 | 5 GN-vuokaa/uuni | 1 |
| Keitetyt perunat | 200g | 100 | 20kg | 3 | 5 GN-vuokaa/uuni | 1 |

Lähi-ABC Ähtärin keittiössä on kaksi 5-johteista Dietan yhdistelmäuunia (kuva 1), joiden kapasiteetti on yhteensä 10 x 1/1 65 mm GN-vuokaa. Yhdistelmäuunissa valmistetaan päivän noutopöytäruoka ruokalistan mukaan. Ruokana voi olla laatikoruokia, kastikkeita ja kappaleruokia.



Kuva 1. Yhdistelmäuuni (Yhdistelmäuuni, [viitattu 3.4.2020]).

Noutopöytäruokien valmistukseen käytetään lisäksi sähköliettä (kuva 2), jonka kapasiteetti on neljä levyä. Siinä valmistetaan ruokien kastikkeet sekä keitot.



Kuva 2. Sähköliesi (Sähköliesi, [viitattu 3.4.2020]).

Noutopöytäruokien lämpösäilytystä varten keittiön laitteisiin kuuluvat kaksi Alto-Shaam -lämpökaappia (kuva 3), joiden kapasiteetti on kolme 1/1-65 mm GN-astiaa per lämpökaappi.



Kuva 3. Alto-Shaam (Alto-Shaam, [viitattu 3.4.2020]).

À la carte -annosten valmistukseen on tarkoitettu rasvakeitin (kuva 4). Rasvakeittimen öljytilavuus on kaksi kertaa 8 litraa. Toisella puolella on kaksi pientä koria perunoiden paistoon, jonka kapasiteetti on 12 dl perunoita per kori. Toisella puolella on yksi iso rasvakeitin, jossa paistetaan paneroidut leikkeet, mozzarellatikut sekä sipulirenkaat. Rasvakeittimen toinen puoli on täysin gluteeniton ja toisella puolella paistetaan gluteenia sisältävät tuotteet.



Kuva 4. Rasvakeitin (Rasvakeitin, [viitattu 3.4.2020]).

À la carte -annosten valmistukseen tarvitaan sähköparila (kuva 5), missä paistetaan gluteenia sisältävät tuotteet kuten mm. paneroidut leikkeet, jotka nostetaan parilalle rasvakeittimestä paiston jälkeen.



Kuva 5. Sähköparila pieni (Sähköparila pieni, [viitattu 3.4.2020]).

À la carte -annoksien valmistamiseen on sähköparila (kuva 6), jossa valmistetaan gluteenittomat tuotteet, kuten pihvit, kasvikset ja lihapullat yms.



Kuva 6. Sähköparila iso (Sähköparila iso, [viitattu 3.4.2020]).

À la carte -annosten valmistuksessa käytetään induktioliettä (kuva 7). Siinä paistetaan lohiannoksen kala. Lisukevaihtoehdoista riisin kypsennys tapahtuu myös induktioliedellä (kuva 7). Induktiolieden kapasiteetti on kaksi levyä.



Kuva 7. Induktioliesi (Induktioliesi, [viitattu 3.4.2020]).

À la carte -tuotteiden valmistukseen tarvitaan mikroaaltouuni (kuva 8), jossa lämmitetään perunamuusi, kermaperunat ja annosten kastikkeet. Lähi-ABC Ähtärissä on kaksi kappaletta mikroaaltouuneja.



Kuva 8. Mikroaaltouuni (Mikroaaltouuni, [viitattu 3.4.2020]).

Pizzojen valmistamista varten on kaksi pizzauunia (kuva 9), joiden kapasiteetti on 4 + 4 kappaletta 30 cm pizzaa.



Kuva 9. Pizzauuni (Pizzauuni, [viitattu 3.4.2020]).

4 LÄHI-ABC ÄHTÄRIN TUOTANTOKAPASITEETIN LASKEMINEN

4.1 Lounas- ja à la carte -ruokailijoiden asiakasmäärät

Opinnäytetyössä tarkoituksena oli selvittää ruoka-annosten myyntien määrä kassa-raporteista, esimerkkinä on buffetannosten menekit vuosina 2018 sekä 2019. Buffetlounaaseen kuuluvat salaattit, leivät, lämmin kasvislisäke, energialisäkkeenä riisi tai peruna, liha- ja kalavaihtoehto, keittolounas, ruokajuomana maito, vesi, mehu tai kotikalja sekä jälkiruoaksi kahvi, tee tai kaakao. Taulukoiden ideana on se, että voidaan vertailla kesäkuuta sekä heinäkuuta keskenään vuosina 2018 ja 2019. Taulukosta 3 voi päätellä, että ruokia on mennyt lähes yhtä paljon, eikä vaihtelu ole eri vuosina ollut kovinkaan suurta.

Taulukko 3. Myytyjen buffetlounaiden määrät vuosina 2018 ja 2019.

| | 2018 | 2018 | 2018 | 2018 | 2018 | 2019 | 2019 |
|----------------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| | KESÄKUU | HEINÄKUU | ELOKUU | LOKAKUU | MARRASKUU | KESÄKUU | HEINÄKUU |
| BUFFET LOUNAS | | | | | | | |
| NOUTOPÖYTÄ ARKISIN | 2775 | 3299 | 2761 | 2630 | 2297 | 2654 | 3413 |
| NOUTOPÖYTÄ VKL | 1036 | 1099 | 935 | 832 | 443 | 1167 | 1156 |
| LASTEN NOUTOPÖYTÄ (3-7v.) | 165 | 308 | 71 | 73 | 21 | 156 | 306 |
| JUNIOR NOUTOPÖYTÄ (8-12v.) | 123 | 205 | 54 | 82 | 45 | 137 | 215 |
| KEITTO | 266 | 326 | 310 | 210 | 18 | 284 | 340 |
| HENKILÖKUNTA LOUNAS | 179 | 92 | 202 | 247 | 265 | 189 | 81 |
| ISÄNPÄIVÄ NOUTOPÖYTÄ | 0 | 0 | 0 | 0 | 111 | 0 | 0 |
| YHTEENSÄ | 4544 | 5335 | 4338 | 4082 | 3216 | 5487 | 5511 |

À la carte -annoksissa vertailtiin pizzojen myyntiä. Taulukosta 4 voidaan huomata, että melkein kaikkien pizzojen myynti on noussut verraten kesäkuuta 2018 kesäkuuhun 2019. Heinäkuun tilastossa myös pizzojen myynti on noussut vuodesta 2018 vuoteen 2019.

Taulukko 4. Myytyjen pizzojen määrät vuosina 2018 ja 2019.

| | 2018 | 2018 | 2018 | 2018 | 2018 | 2019 | 2019 |
|-----------------|------------|-------------|------------|------------|------------|------------|-------------|
| | KESÄKUJU | HEINÄKUJU | ELOKUJU | LOKAKUJU | MARRASKUJU | KESÄKUJU | HEINÄKUJU |
| PIZZAT | | | | | | | |
| QUATTROSTAGIONI | 37 | 86 | 33 | 23 | 17 | 41 | 76 |
| HAWAJI | 111 | 180 | 69 | 48 | 24 | 125 | 197 |
| FANTASIA | 166 | 209 | 107 | 77 | 19 | 174 | 226 |
| BBQ KANA | 59 | 118 | 40 | 23 | 11 | 79 | 138 |
| VUOHENJUUSTO | 17 | 49 | 13 | 9 | 7 | 24 | 45 |
| TONNIKALA | 11 | 19 | 12 | 3 | 2 | 10 | 23 |
| MARGERITA | 18 | 31 | 11 | 8 | 6 | 21 | 27 |
| KANA-CAESAR | 12 | 23 | 9 | 11 | 4 | 14 | 24 |
| SALAMI-AURA | 31 | 67 | 21 | 11 | 14 | 36 | 73 |
| OPERA SPECIAL | 41 | 95 | 25 | 15 | 13 | 38 | 99 |
| LASTEN PIZZA | 152 | 385 | 128 | 68 | 20 | 173 | 403 |
| YHTEENSÄ | 655 | 1262 | 469 | 296 | 138 | 735 | 1331 |

À la carte -annoksista vertailtiin possu- ja nauta-annoksien myyntiä. Taulukosta 5 voidaan huomata, että osittain ruokia meni sama määrä, mutta joissain annoksissa oli pieniä eroavaisuuksia. Osassa on 0 kpl, koska kyseinen tuote on jäänyt pois valikoimasta, jolloin tuotetta ei voida vertailla edellisvuoteen.

Taulukko 5. Myytyjen possu- ja nauta-annosten määrät vuosina 2018 ja 2019.

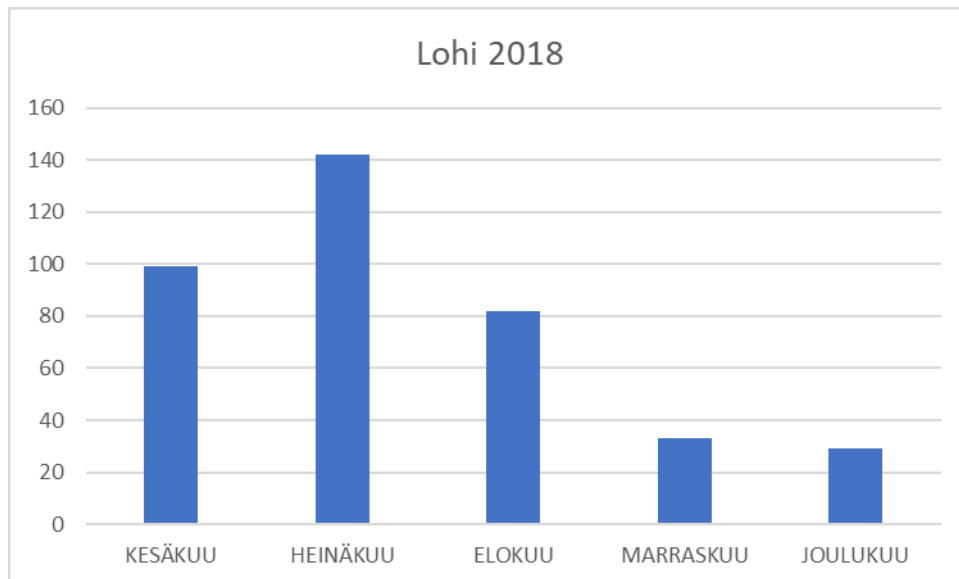
| | 2018 | 2018 | 2018 | 2018 | 2018 | 2019 | 2019 |
|-------------------------|-------------|-------------|-------------|------------|------------|------------|-------------|
| | KESÄKUJU | HEINÄKUJU | ELOKUJU | LOKAKUJU | MARRASKUJU | KESÄKUJU | HEINÄKUJU |
| POSSU JA NAUTA | | | | | | | |
| KEITTIÖMESTARIN POSSU | 46 | 75 | 37 | 24 | 12 | 0 | 0 |
| HÄRÄN LEHTIPIHVI | 302 | 521 | 242 | 114 | 51 | 345 | 573 |
| BONUSPANNU | 140 | 224 | 102 | 81 | 42 | 134 | 221 |
| ISOÄIDIN LIHAPULLAT | 146 | 201 | 96 | 50 | 12 | 141 | 239 |
| GRILLIPOSSU | 136 | 810 | 125 | 75 | 45 | 124 | 743 |
| HAWAJINLEIKE | 138 | 218 | 96 | 76 | 30 | 0 | 0 |
| WIENINLEIKE | 155 | 198 | 79 | 64 | 197 | 147 | 184 |
| HÄRKÄÄ KERMAPERUNOILLA | 28 | 64 | 45 | 11 | 15 | 0 | 0 |
| PIPPURILEIKE | 0 | 0 | 582 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| HIRVESTÄJÄN SIPULIPIHVI | 0 | 0 | 0 | 77 | 0 | 0 | 0 |
| YHTEENSÄ | 1091 | 2311 | 1404 | 572 | 404 | 891 | 1960 |

À la carte -annoksissa vertailtiin broileriannosten menekkiä. Taulukosta 6 voidaan huomata, että osan annosten määrä on kasvanut. Annosten määrien kasvut johtuvat siitä, että osa annoksista on jätetty pois valikoimasta. Taulukosta voidaan nähdä, että suosituin annos on vuohenjuustobroileri, jota menee huomattavasti enemmän verrattuna muihin annoksiin.

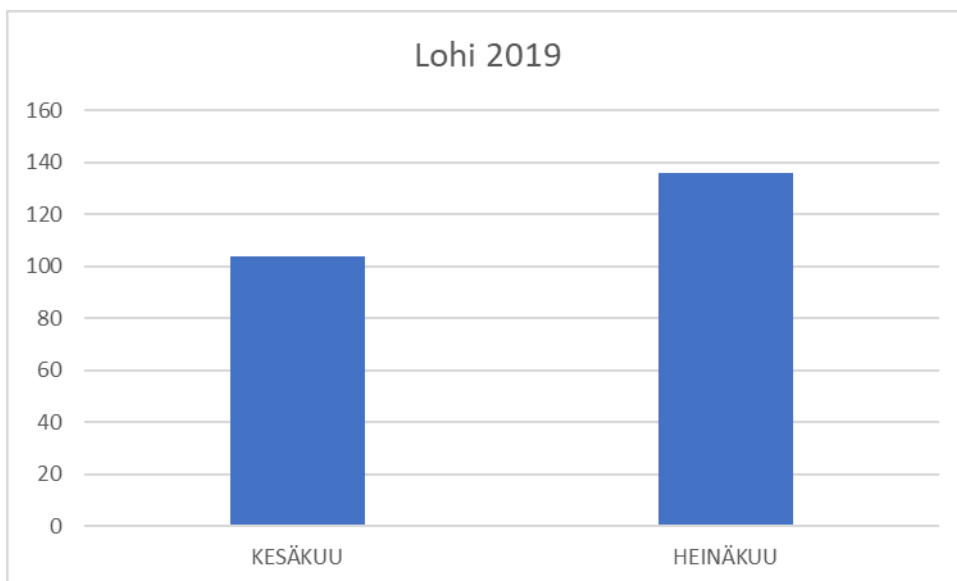
Taulukko 6. Broileriannosten määrät vuosina 2018 ja 2019.

| | 2018 | 2018 | 2018 | 2018 | 2018 | 2019 | 2019 |
|------------------------|------------|------------|------------|------------|-----------|------------|------------|
| | KESÄKUU | HEINÄKUU | ELOKUU | LOKAKUU | MARRASKUU | KESÄKUU | HEINÄKUU |
| BROILERI | | | | | | | |
| VUOHENJUUSTOBROILERI | 147 | 262 | 127 | 58 | 27 | 168 | 278 |
| KANADIPPI | 87 | 187 | 79 | 33 | 14 | 97 | 194 |
| MESTARINBROILERI | 64 | 123 | 53 | 167 | 19 | 58 | 127 |
| BROILERIA JA KASVIKSIA | 37 | 78 | 24 | 15 | 5 | 0 | 0 |
| BEARNAISEBROILERIA | 268 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| YHTEENSÄ | 603 | 650 | 283 | 273 | 65 | 216 | 599 |

À la carte -annoksista vertailtiin lohiannosten määrää. Kuvioista 1 ja 2 voidaan vertailla lohiannosten menekkiä vuonna 2018 ja 2019. Kuvioista voidaan huomata, ettei myynissä ole huomattavaa eroa, eikä pandojen tulo nostanut huimasti myyntiä 2018.

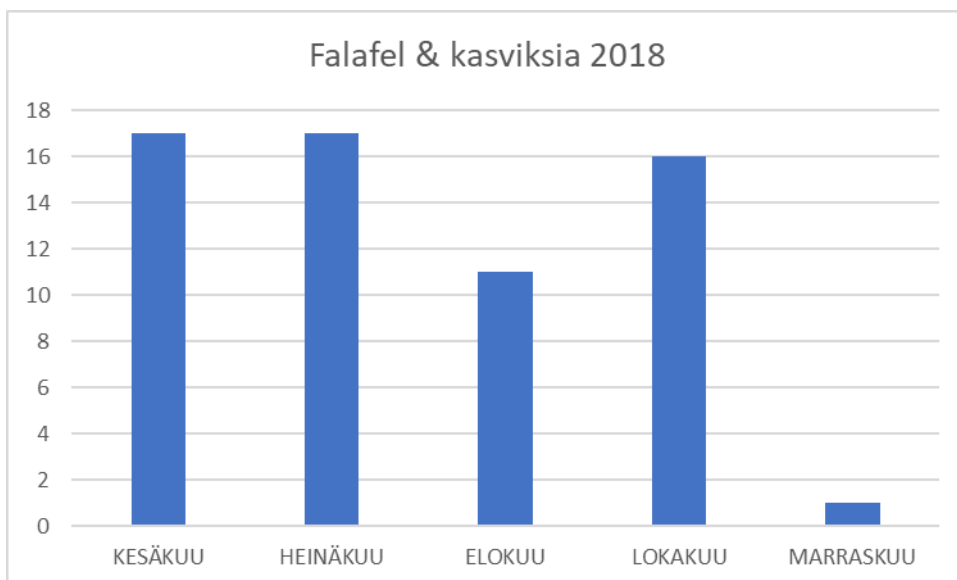


Kuvio 1. Lohiannosten määrät vuonna 2018.

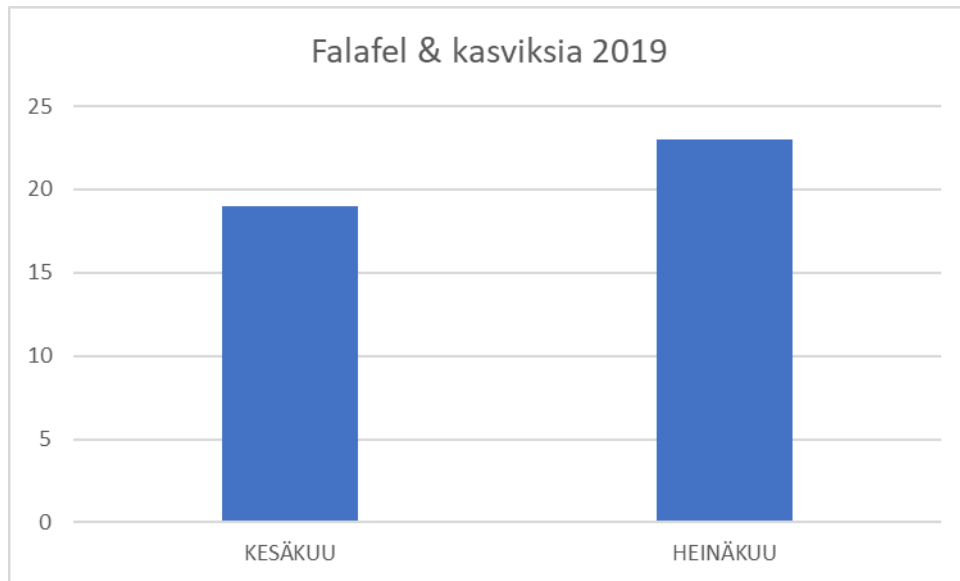


Kuvio 2. Myytyjen lohiannosten määrät vuonna 2019.

À la carte -annoksista vertailtiin kasvisannoksen määrää. Kuvioista 3 ja 4 voidaan vertailla kasvisannoksen menekkiä, jonka myynti on noussut vuodesta 2018 vuoteen 2019. Ihmiset suosivat nykyään enemmän kasvispainotteista ruokavaliota, mikä on myös huomattavissa annosten määrän kasvussa.

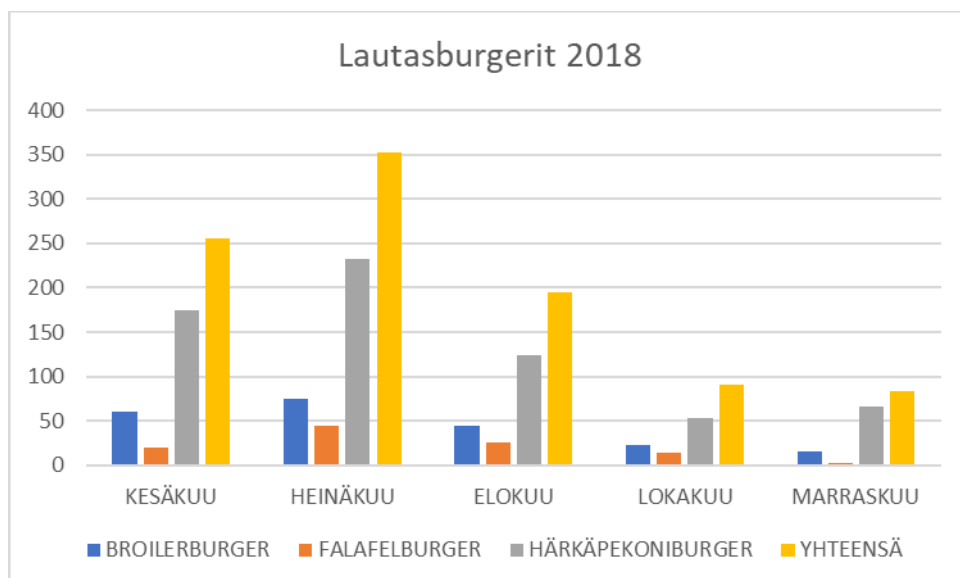


Kuvio 3. Myytyjen kasvisannosten määrät vuonna 2018.

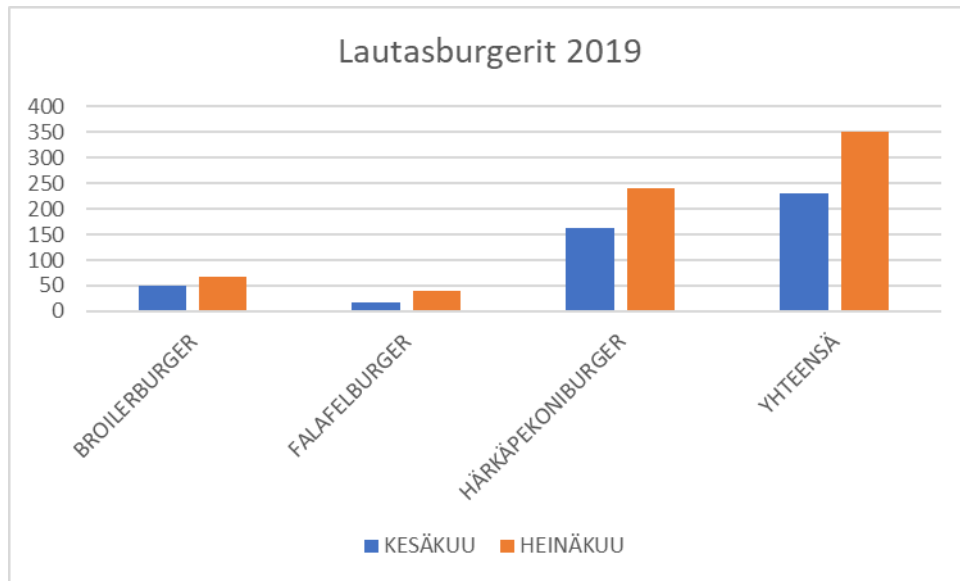


Kuvio 4. Myytyjen kasvisannosten määrät vuonna 2019.

À la carte -annoksista vertailtiin lautasburgereiden määrää. Kuvioista 5 ja 6 voidaan vertailla burgerien menekkiä. Broileriburgerin kohdalla myynti on vähän laskenut vuodesta 2018 vuoteen 2019, kun taas falafelburgerin myynti on kasvanut vuodesta 2018 vuoteen 2019. Kasvisruokatrendillä on varmasti osuutta falafelburgerin myynnin kasvuun. Härkäpekoniburgerin myynti on lisäksi kasvanut jopa noin 50 annoksella vuodesta 2018 vuoteen 2019.

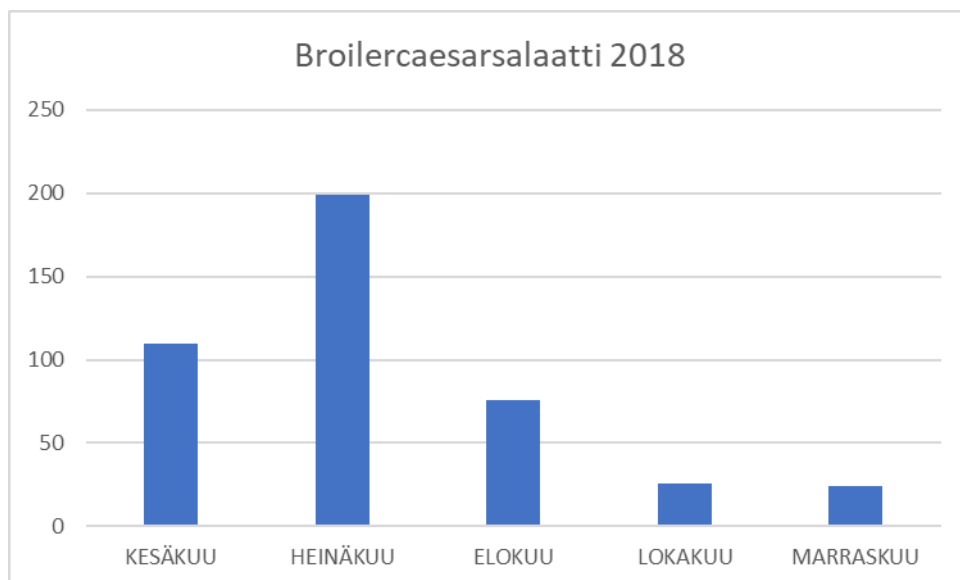


Kuvio 5. Myytyjen lautasburgereiden määrät vuonna 2018.

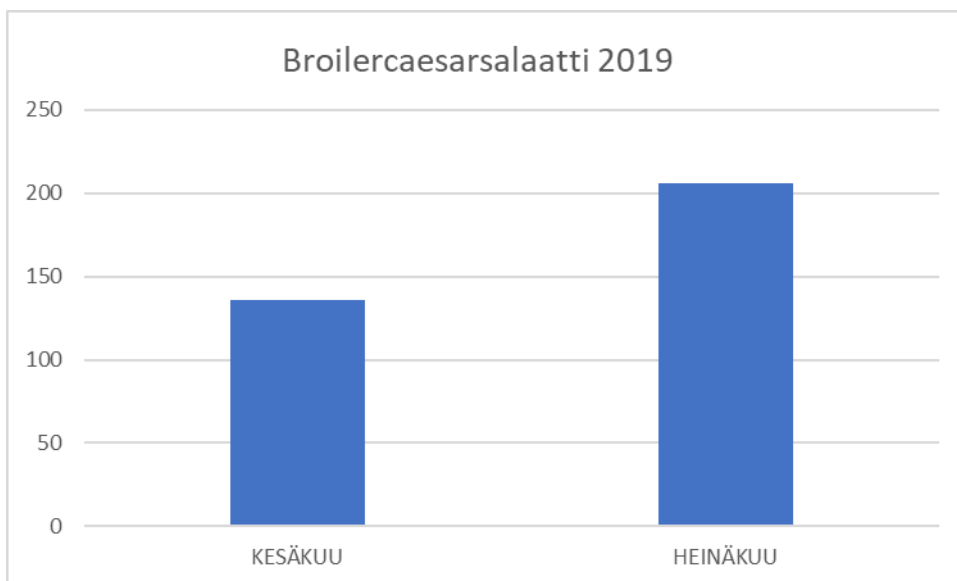


Kuvio 6. Myytyjen lautasburgereiden määrät vuonna 2019.

À la carte -annoksen myynnissä vertailtiin salaattiannosten määriä. Kuvioista 7 ja 8 voidaan vertailla broileri-caesarsalaatin menekkiä, joka on noussut kesäkuussa vuonna 2019 verrattuna vuoteen 2018. Heinäkuun myynti on pysynyt lähes samassa, eikä suurta muutosta ole havaittavissa.

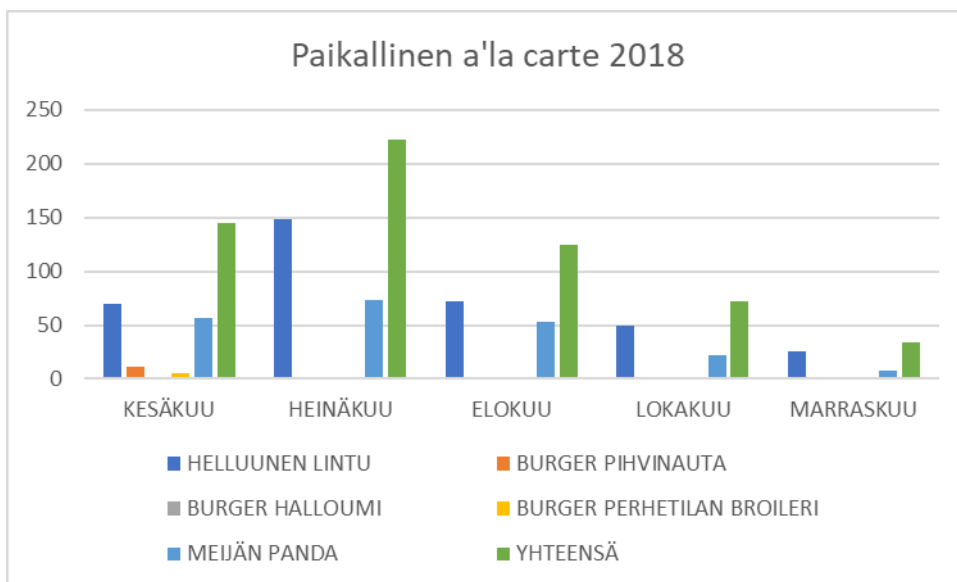


Kuvio 7. Myytyjen salaattiannosten määrät vuonna 2018.

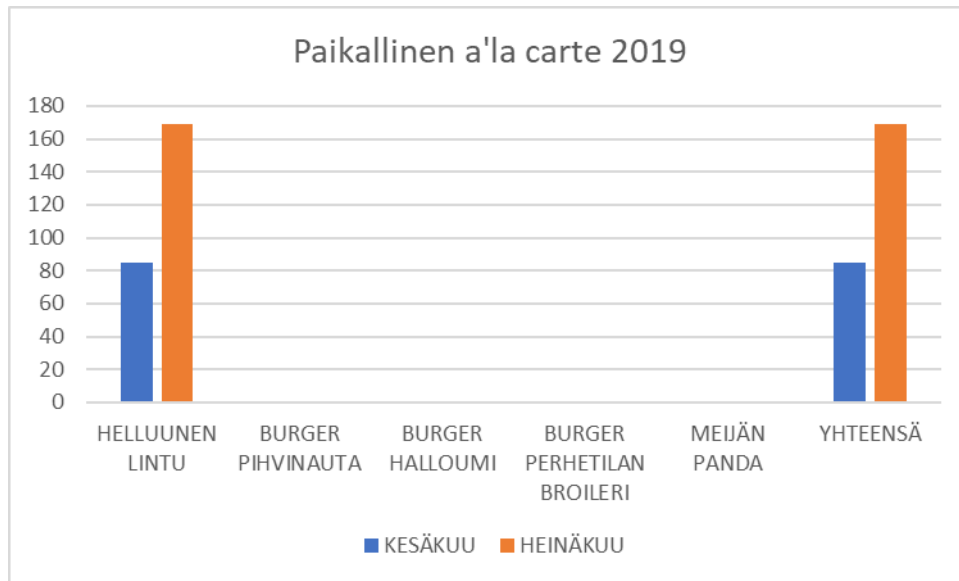


Kuvio 8. Myytyjen salaattiannosten määrät vuonna 2019.

À la carte -annoksissa vertailtiin Etelä-Pohjanmaan omia paikallisia annoksia. Kuvioista 9 ja 10 voidaan vertailla Helluuden linnun menekkiä, joka on kesäkuussa nousut vuodesta 2018 vuoteen 2019. Heinäkuun myynti on myös noussut parilla kymmenellä annoksella edelliseen vuoteen nähden.



Kuvio 9. Myytyjen paikallisten à la carte -annosten määrät vuonna 2018.



Kuvio 10. Myytyjen paikallisten à la carte -annosten määrät vuonna 2019.

À la carte -annoksissa vertailtiin lasten annosten menekkiä. Taulukosta 7 voidaan huomata, että lehtipihviannos on melkein tuplaantunut edellisvuoteen nähden. Kaikkien muiden annoksien myynti on noussut huomasti paitsi broileriannoksen, jonka myynti on noussut vain parilla kymmenellä annoksella.

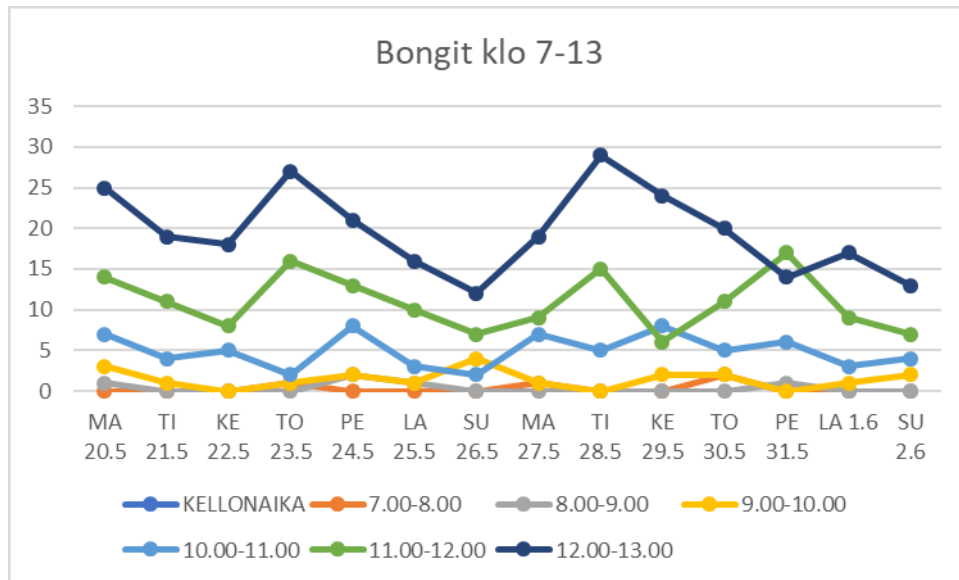
Taulukko 7. Lasten annosten määrät vuosina 2018 ja 2019.

| | 2018 | 2018 | 2018 | 2018 | 2018 | 2019 | 2019 |
|------------------------|------------|-------------|------------|------------|-----------|------------|-------------|
| | KESÄKUU | HEINÄKUU | ELOKUU | LOKAKUU | MARRASKUU | KESÄKUU | HEINÄKUU |
| LASTEN ANNOKSET | | | | | | | |
| LASTEN LEHTIPIHVI | 125 | 234 | 76 | 43 | 14 | 146 | 245 |
| LASTEN LIHAPULLAT | 218 | 464 | 153 | 95 | 9 | 239 | 481 |
| LASTEN LOHI | 68 | 176 | 40 | 19 | 3 | 76 | 162 |
| LASTEN BROILERI | 40 | 66 | 30 | 10 | 1 | 33 | 61 |
| LASTEN NAURAVAT NAKIT | 331 | 611 | 188 | 107 | 20 | 356 | 637 |
| YHTEENSÄ | 782 | 1551 | 487 | 274 | 47 | 850 | 1586 |

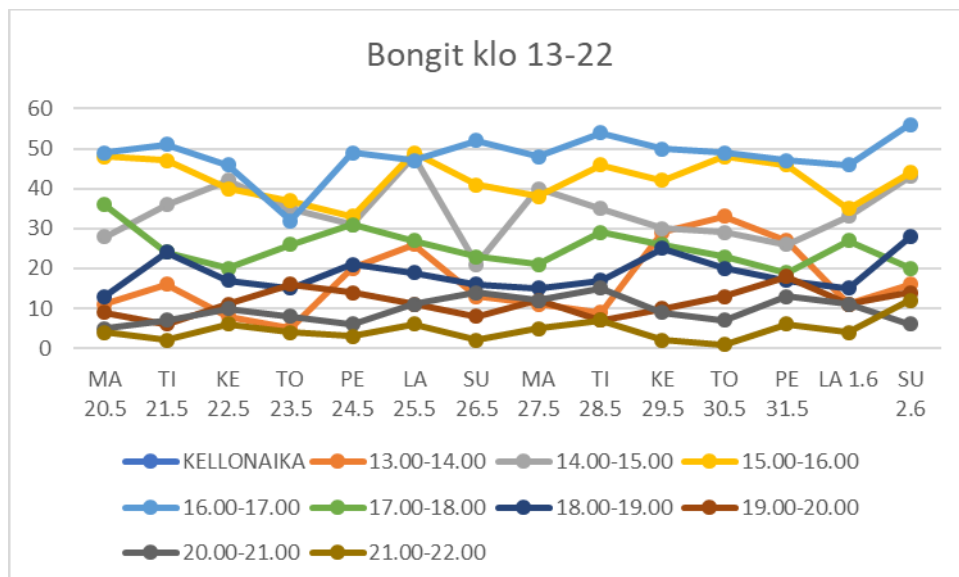
4.2 Ruoka-annosten myynti ajallisesti

Lähi-ABC:n annosten myynnistä kerättiin viikon ajalta bongit, joiden pohjalta lähdettiin tekemään diagrammia, mistä pystytään katsomaan mikä aika on ruuhkaisin, eli paljonko annoksia myytiin tiettyä aikavälinä. Näistä voimme päätellä, että arkisin ruuhka-aika on 15.00-17.00 välillä. Viikonloppuisin bongit kerääntyvät 15.00-18.00 välille.

Bongesta voidaan huomata, että tiistai ja torstai ovat tässä tilastossa kaikkein korkeimmalla aamupäivästä 7.00-13.00, jolloin ruoka-annoksia on mennyt eniten (Kuvio 11). Iltapäivästä ruoka-annosten menekissä korkein piikki on 16.00 jälkeen, jolloin suurimman osan ihmisten työaika päättyy. Illasta ruokien menekki on todella heikkoa, vain muutamia annoksia menee enää kello 21.00 jälkeen (Kuvio 12).



Kuvio 11. Myytyjen ruoka-annosten bongit aikavälillä kello 7.00-13.00.



Kuvio 12. Myytyjen ruoka-annosten bongit aikavälillä kello 13.00-22.00.

4.3 Laitekapasiteetilaskelmat ja asiakasvirtoihin pohjautuva menun analysointi

Seuraavassa taulukossa on laitteiden valmistusmenetelmät, eli mitkä laitteiden käyttötarkoitukset ovat. Monet à la carte -annokset valmistetaan samoja laitteita käyttäen, kuten rasvakeitintä ja parilaa hyödyntäen. Tilausten ruuhkaantuessa laitekapasiteetti ylittyy isolla parilalla sekä rasvakeittimellä. Kapasiteetilaskelmien perusteella voimme huomata, että rasvakeittimen laitekapasiteetti ylittyy, jolloin niitä tarvitsisi yhden enemmän kesäsesonkia ajatellen. Kapasiteetilaskelmien perusteella huomattiin, että osassa laitteissa kapasiteetti ylittyy ainoastaan kesäsesonki-aikaan, jolloin ei ole järkevää sijoittaa liiallisiin laitemääriin vaan muokata ruokalistaa sen mukaiseksi.

Taulukko 8. Lähi-ABC Ähtärin laitteiden valmistusmenetelmät.

| TUOTE | KAPASITEETTI | MITÄ VALMISTETAAN |
|----------------|---|---|
| ALTO SHAAM | 4 x GN 1/1-65 | NOUTOPÖYTÄ RUOAN LÄMPIMÄNÄ PITÄMINEN |
| PIZZAUUNI | 6 x 0 25,4 cm tai 4 x 0 35,5 cm pizzoja | PIZZAT |
| MIKROAALTOUUNI | - | PERUNAMUUSIN JA KERMAPERUNOIDEN LÄMMITYS |
| KIERTOILMAUUNI | 2 x 5 x 1/1-65 | KAKSI PÄÄRUOKAA, KASVISVAIHTOEHTO, KAKSI LISUKETTA |
| RASVAKEITIN | 2 x 12dl perunoita | RANSKALAISET, MAISSIPANEROIDUT KANAT, FALAFEL PIHVIT, NAKIT |
| PARILA (PIENI) | 8 leikettä (400 x 700 x 900mm) | LEIKKEET PAISTON JÄLKEEN |
| PARILA (ISO) | 6 lehtipihviä (800 x 700 x 900mm) | KAHDET KASVIKSET, POSSUN- JA NAUDANLEHTIPIHVI, LIHAPULLAT, ANANAS, VUOHENJUUSTO |
| PARILA (KANA) | 10 broilerin filettä (450 x 390mm) | BROILERIN VALMISTUS |
| INDUKTIOLIESI | 2 keittolevyä | LOHI SEKÄ RIISI |

Alto Shaamin käyttö on ainoastaan noutopöytäruoan lämpösäilytyksessä, joten se ei sido laitetta mihinkään à la carte -annoksen valmistukseen.

Kiertoilmaunun käyttöön kuuluvat noutopöytäruokien valmistus. Noutopöytään tarvitaan kaksi pääruokavaihtoehtoa esimerkiksi makaronilaatikko ja paprikainen lihapata. Lisäksi kasvisvaihtoehto, joka on esimerkiksi täytetyt kasvisräiskäleet sekä kaksi energialisäkevaihtoehtoa esimerkiksi rosmariiniperunat ja yrttiriisi. Kiertoilmaunien laitekapasiteettien käytöt määräytyvät tarjolla olevista noutopöytäruoista. Lisukkeiden ollessa höyryssä, valmistettava tuote tuottaa enemmän työtä siinä määrin, että vain toinen uuni on mahdollista pitää kiertoilmalla, joten GN-vuokien valmistusmäärät puolittuvat. Energialisäkkeiden ollessa esimerkiksi perunamuusi, pyritään valmistamaan toinen vaihtoehto käyttämällä kiertoilmaunun höyrytoimintaa tai keittämällä kattilassa perunat, jolloin laitekapasiteetti ei kuormitu. Ketjulta määräytyvät

pääruokavaihtoehdot, kasvisvaihtoehto ja energialisäkkeen riisi tai perunavaihtoehto. Kaikkien paistettavien ruokien ollessa kiertoilmassa, kahteen uuniin mahtuu yhteensä 10 kappaletta 1/1 65 mm GN-vuokaa.

Pizzauunissa valmistetaan kymmenen erilaista pizzaa, jotka kuuluvat valikoimaan. Hawaji, Operaspecial, Magareta, Quattro stagioni, Vuohenjuusto, Bbq-kana, Maestro, Tonnikala, Kana-caesar sekä Fantasia. Pizzauuneissa pystytään valmistamaan kerralla neljä pizzaa. Pizzan paistoaika on kolme ja puoli minuuttia sekä valmistukseen menevä aika. Pizzoja pystyy valmistamaan pizzauunissa 24 pizzaa tunnissa.

Mikroaaltouunin käyttötarkoitus on perunoiden lämmittäminen sekä maissipaneeroitujen broilerin sisäfileiden sulatus ennen paistoa. Käyttö ei kuormita liian paljon kapasiteettia ja tuotteita pystytään valmistamaan nykyisellä olemassa olevalla kahdella mikroaaltouunilla.

4.4 Bostonin matriisi

Menuanalyysissä tuotekohtaista kannattavuutta arvioidaan ns. Bostonin matriisia soveltaen. Menuanalyysissä tuotteet jaetaan myyntimäärän ja myyntikatteen perusteella neljään luokkaan. **Tähtituotteita** ovat ne, joiden keskimääräiset myyntikatteet ja myyntivolyymit ylittävät keskiarvolukeman. Tähtituotteiden osalta pyritään säilyttämään saavutettu hyvä taso. **Lypsylehmiä** ovat ne, jotka myyvät volyymillisesti paljon, mutta keskiarvoa alhaisemmalla myyntikatteella. Lypsylehmien osalta pyritään kehittämään katetasoa korkeammaksi. **Rakkikoirat** myyvät keskimääräistä vähemmän ja huonommalla katteella. Rakkikoirien kohdalla on pohdittava, onko jotain muita syitä säilyttää tuote ruokalistalla kuin taloudelliset syyt. **Kysymysmerkiksi** luetellaan ne tuotteet, jotka myyvät vähän, mutta keskimääräistä paremmalla myyntikatteella. Kysymysmerkin osalta pyritään kasvattamaan volyymiä. (Heikkilä & Saranpää 2013, 83.)

Lähi-ABC Ähtärin ruokalistan annoksista tehtiin katelaskennat sekä lasten- että aikuisten annoksille. Taulukoiden 9 ja 10 perusteella laskettiin myyntikatteet sekä

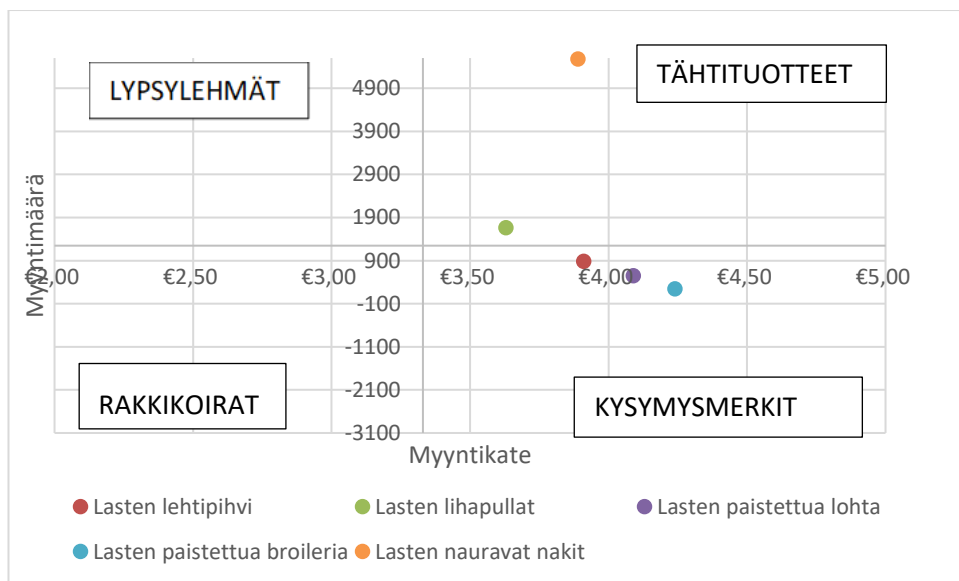
myyntivolyymit, jotta saatiin selville, onko tuotteilla kannattavuutta. Taulukon pohjalta tehtiin kuviot mihin sijoitettiin tuotteet, jotka kuuluvat lypsylehmiin, tähtituotteisiin, rakkikoiriin tai kysymysmerkkiin (Kuviot 13 ja 14). Aikuisten annoksista voidaan huomata, että tuotteita sijoittuvat jokaiseen lohkoon. Tuotteista suurin osa on tähti-tuotteita, mutta löytyy myös muutama lypsylehmä ja kysymysmerkki. Falafel ja kasviksia on ainut rakkikoira, mutta ei ole järkevää poistaa kokonaan kasvisvaihtoehtoa ruokalistalta vaan uudistaa sitä ruokalistan päivittyessä. Lasten annoksista tuotteet jakautuivat vain tähtituotteisiin ja kysymysmerkkeihin. Rakkikoiria ei ollut yhtään, joten ei kannattaisi lähteä muokkaamaan uutta ruokalistaa lasten annoksille. Ruokalistan annokset toimivat nykyisenäänkin, mutta välillä olisi hyvä vaihtaa kysymysmerkit pois ruokalistalta ja kokeilla niiden tilalle uusia annoksia.

Taulukko 9. Lähi-ABC Ähtärin aikuisten annosten myyntivolyymit ja katteelliset myyntihinnat.

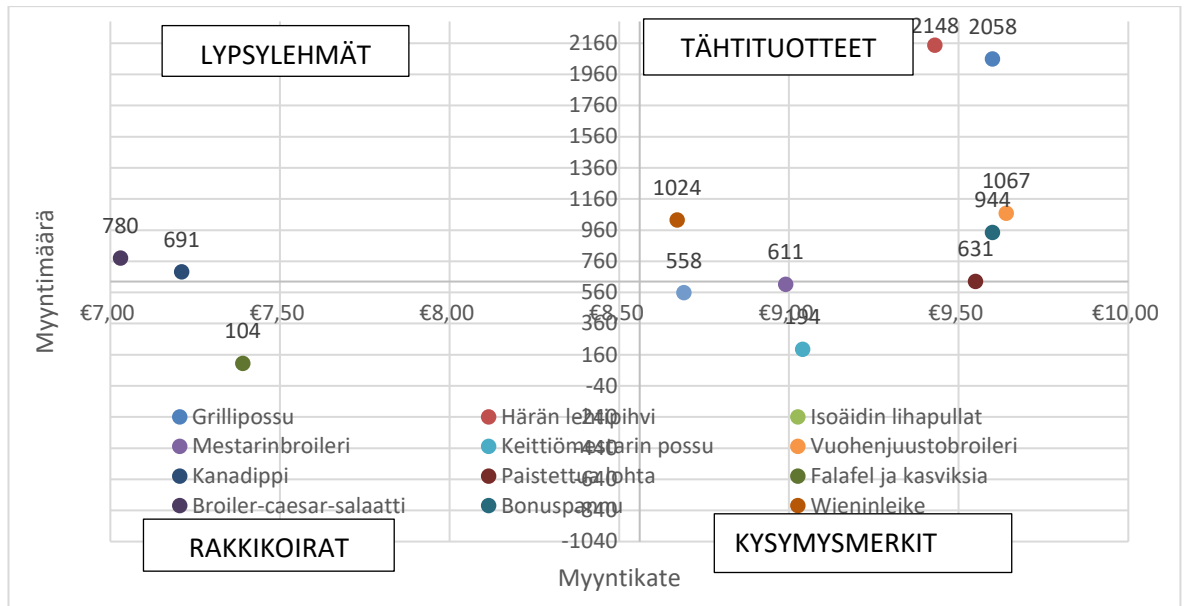
| | Myynti kpl | Kate- Hinta € | Luokitus |
|-------------------------|-----------------------|--------------------------|-----------------|
| Keittiömestarin possu | 194 kpl | 9,04 € | Kysymysmerkit |
| Härän lehtipihvi | 2 148 kpl | 9,43 € | Tähtituotteet |
| Isoäidin lihapullat | 885 kpl | 6,50 € | Lypsylehmät |
| Grillipossu | 2 058 kpl | 9,60 € | Tähtituotteet |
| Mestarinbroileri | 611kpl | 8,99 € | Kysymysmerkit |
| Vuohenjuustobroileri | 1 067 kpl | 9,64 € | Tähtituotteet |
| Kanadippi | 691 kpl | 7,21 € | Lypsylehmät |
| Paistettua lohta | 631 kpl | 9,55 € | Tähtituotteet |
| Falafel ja kasviksia | 104 kpl | 7,39 € | Rakkikoirat |
| Broiler-caesar-salaatti | 780 kpl | 7,03 € | Lypsylehmät |
| Bonuspannu | 944kpl | 9,60 € | Tähtituotteet |
| Wieninleike | 1024kpl | 8,67 € | Tähtituotteet |
| Hawajinleike | 558kpl | 8,69 € | Kysymysmerkit |
| Yhteensä | 11 695kpl kpl | 111,28 € | |
| Keskiarvo | 899,61 kpl | 8,56 € | |
| 0,7 x keskiarvo | 629,73 | | |

Taulukko 10. Lähi-ABC Ähtärin lasten annosten myyntivolyymit ja katteelliset myyntihinnat.

| Tuote | Myynti kpl | Kate-Hinta € | Luokitus |
|-----------------------------|-------------|--------------|---------------|
| Lasten lehtipihvi | 883 kpl | 3,91 € | Kysymysmerkit |
| Lasten lihapullat | 1659 kpl | 3,63 € | Tähtituotteet |
| Lasten paistettua lohta | 544 kpl | 4,09 € | Kysymysmerkit |
| Lasten paistettua broileria | 241 kpl | 4,24 € | Kysymysmerkit |
| Lasten nauravat nakit | 5577 kpl | 3,89 € | Tähtituotteet |
| Yhteensä | 8904 kpl | 16,64 € | |
| Keskiarvo | 1780,8 kpl | 3,33 € | |
| 0,7 x keskiarvo | 1246,56 kpl | | |



Kuvio 13. Lähi-ABC Ähtärin lasten annosten matriisi Kasavanan ja Smithin mallia mukailleen (Heikkilä & Saranpää 2013, 84).



Kuvio 14. Lähi-ABC Ähtärin aikuisten annosten matriisi Kasavanan ja Smithin malleilla mukailten (Heikkilä & Saranpää 2013, 84).

5 TULOSTEN YHTEENVETO

Työn tavoitteena oli selvittää, onko keittiön laitekapasiteetti riittävä. Selvitys tehtiin kolmen eri työmenetelmän kautta. Ensimmäisenä ruoka-annosten menekistä näimme, kuinka paljon ruoka-annosten vaihtelu on eri kuukausina. Vertailuun otettiin kolme kiireisintä kuukautta (kesä-, heinä- ja elokuu), joiden pohjalta vertailtiin ruoka-annosten menekkiä. Niitä vertailtiin kahteen hiljaisempaan kuukauteen (loka- ja marraskuu). Tilastojen vertailussa huomattiin, että ruoka-annosten menekit ovat todella vaihtelevia, jos verrataan heinäkuuta ja marraskuuta. Kesäsesongin aikana turisteja saapuu Ähtäriin katsomaan pandoja, joka vaikuttaa Lähi-ABC Ähtärissä myös ruoanmyyntiin.

Seuraavana lähetettiin tarkkailemaan kahden viikon ajalta tilausbongeja, joista näimme ajallisesti mihin kellonaikaan laitekapasiteetti ruuhkautuu. Iltapäivän huomattiin olevan kiireisin 15.00–16.00 aikaan, kun ihmiset pääsevät töistä. Ruuhkaajat voidaan huomioida siten, että keittiöllä olisi enemmän henkilökuntaa kyseisellä aikavälillä.

Viimeisenä selvitettiin laitteiden kapasiteettimäärä, eli paljonko laitteilla on mahdollista valmistaa ruoka-annoksia. Huomattiin joidenkin laitteiden olevan vähemmässä käytössä, esimerkiksi pientä parilaa ei käytetä kuin gluteenia sisältävien raaka-ainesten paistamiseen. Rasvakeitin on suurimmassa käytössä ison parilan lisäksi, koska suurimmaksi osaksi raaka-aineet kypsennetään joko pariloimalla (pihvit, kasvikset) tai uppopaistamalla (perunat). Työ on siinä mielessä haastava, koska kesäsesonkikuukausia on kolme, jolloin myynti on kovaa ja laitteiden kapasiteetti ei ole riittävä. Mielestäni ei ole järkevää sijoittaa laitteisiin, jotka ovat talviaikaan ns. 'turhia' vaan ruokalista pitäisi suunnitella sen mukaan.

Opinnäytetyön tavoitteena oli selvittää keittiön nykyinen laitteiden kapasiteetti, jolloin voitiin huomata mitkä laitteet kuormittuvat eniten annoksia valmistaessa. Tulokista pystytään sanomaan, että keittiössä ongelmakohtat ovat gluteeniton parila sekä rasvakeitin. Rasvakeittimiä olisi syytä saada toinen lisää, jotta ruoka-annosten valmistaminen olisi sujuvampaa sekä nopeampaa.

6 POHDINTA

Opinnäytetyöstä olisi voinut tehdä tarkemman siten, että olisi laskettu pohjapiirustuksen kautta pinta-alaa ja suunniteltu laitteiden sijoittaminen keittiöön. Toimeksiantajalla ei ollut mahdollisuutta antaa sellaista pohjapiirustusta, koska keittiön saneeraus ei ole vielä niin ajankohtainen, että siihen olisi otettu jo suunnittelijat. Uskon, että työ antaa jonkinlaisen pohjan Lähi-ABC Ähtärin saneeraukselle sen ollessa ajankohtainen.

Itselleni työssä vaikeinta oli kirjoittaa kieliopillisesti oikein ja sujuvaa tekstiä. Välillä kirjoittaminen tuotti tuskaa ja en meinannut saada aiheesta kiinni. Ohjaajan kanssa keskustelut auttoivat eteenpäin työn loppuun saamiseksi.

Työ oli mielenkiintoinen, mutta itselleni täysin uusi aihe. Työn aiheidea tuli toimialapäälliköltä, mihin kyllä tartuin heti ja kysyin ohjaajalta, sopisiko keittiön laitekapasiteetin laskeminen opinnäytetyön aiheeksi. Kirjoittamisessa oli kuitenkin työlästä se, miten saisin asiat kirjoitettua paperille ja sen mitä ajatustasolla pyörittää mielessä. Itse olen kyllä tyytyväinen lopputulokseen vaikkakin ei ollut kaikkein helpoin aihe, mutta opin paljon uutta kirjoittaessa. Työ oli ajankohtainen Lähi-ABC Ähtärille, joten se teki työstä mieluisampaa, että oli jokin tarkoitus työlle.

Lähteiden etsiminen työhön oli haastavaa, koska ei tuntunut löytyvän oikeanlaista teoriaa. Laitekapasiteettiin ja sen laskemiseen on vähän teoriaa, joka vaikeutti työn kirjoittamista.

Välillä tuntui olevan hankala saada aikaa työn tekemiselle, koska töissä kului päivässä paljon aikaa. Työpäivän päätteeksi opinnäytetyön kirjoittaminen ei ollut mieluisaa eikä energiaa tahtonut jäädä siihen. Olen tyytyväinen työhön kaikesta huolimatta. Työssä on panostettu toiminnalliseen osuuteen enemmän kuin kirjalliseen, koska uskon sen olevan hyödyllisempää myös toimeksiantajalle.

LÄHTEET

ABC-asetat: ABC Ähtäri. Ei päiväystä. ABC Ähtäri. [Verkkosivu]. [Viitattu 3.4.2020]. Saatavana: <https://www.abcasetat.fi/fi/asetat/abc-ahitari-514875731>

À la carte. Ei päiväystä. [Verkkosivu]. ABC Ähtäri. [Viitattu 3.4.2020]. Saatavana: <https://www.abcasetat.fi/fi/ravintola/a-la-carte>

Alto Shaam. Ei päiväystä. [Verkkosivu]. Helsinki: Dieta. [Viitattu 3.4.2020]. Saatavana: <https://kauppa.dieta.fi/matalalamposailytysksikko-alto-shaam-1808.html>

Etelä-Pohjanmaan liitto. 4.11.2019. Väkiluku. [Verkkosivu]. [Viitattu 13.4.2020]. Saatavana: <https://www.epliitto.fi/vakiluku>

Haarala K. Keittiöpäällikkö. Lähi-ABC Ähtäri. Haastattelu 8.12.2019.

Heikkilä, P. & Saranpää, T. 2013. Hotelli- ja ravintola-alan sisäinen laskentatoimi. 5.painos. Vantaa: Hansaprint Oy.

Induktioliesi. Ei päiväystä. [Verkkosivu]. Helsinki: Dieta. [Viitattu 3.4.2020]. Saatavana: <https://kauppa.dieta.fi/induktioliesi-bi2k7-17682.html>

Jamix. Ei päiväystä. Ruokalistasuunnittelu. [Verkkosivu]. Jyväskylä. [Viitattu 22.11.2019]. Saatavana: <https://www.jamix.fi/suomi/ruokalistasuunnittelu/>

Kuukausiraportti. 2019. Esite. Ei saatavilla.

Lampi, R., Laurila, A. & Pekkala M. 2009. Ruokapalvelut työnä. 4. uudistettu painos. Helsinki: WSOY oppimateriaalit.

Markkinointisuunnitelma. Ei päiväystä. Nykytilan analyysi. [Verkkosivu]. Jyväskylä. [Viitattu 6.5.2019]. Saatavana: <http://www.markkinointisuunnitelma.fi/nykytilan-analyysi>

Mikroaaltouuni. Ei päiväystä. [Verkkosivu]. Helsinki: Dieta [Viitattu 3.4.2020]. Saatavana: <https://kauppa.dieta.fi/mikroaaltouuni-cm1929a-49336.html>

Noutopöytä. [Verkkosivu]. ABC Ähtäri. [Viitattu 3.4.2020]. Saatavana: <https://www.abcasetat.fi/fi/ravintola/noutopoyta>

Pizzauuni. Ei päiväystä. [Verkkosivu]. Helsinki: Dieta. [Viitattu 3.4.2020]. Saatavana: <https://kauppa.dieta.fi/pizzauuni-db-8-30-m-17595.html>

- Rasvakeitin. Ei päiväystä. [Verkkosivu]. Helsinki: Dieta. [Viitattu 3.4.2020]. Saatavana: <https://kauppa.dieta.fi/rasvakeitin-skf2e-sahko-6516.html>
- RT 94-11164. 2014. Ravintolat ja kahvilat. Helsinki: Rakennustieto.
- S-ryhmä. Ei päiväystä. Tietoa S-ryhmästä. [Verkkosivu]. Helsinki. [Viitattu 17.4.2020]. Saatavana: <https://s-ryhma.fi/tietoa-meista/tietoa-s-ryhmasta>
- Sähköliesi. Ei päiväystä. [Verkkosivu]. Helsinki: Dieta. [Viitattu 3.4.2020]. Saatavana: <https://kauppa.dieta.fi/sahkoliesi-sl-4h-1600.html>
- Sähköparila iso. Ei päiväystä. [Verkkosivu]. Helsinki: Dieta. [Viitattu 3.4.2020]. Saatavana: <https://kauppa.dieta.fi/sahkoparila-skt80e-6974.html>
- Sähköparila pieni. Ei päiväystä. [Verkkosivu]. Helsinki: Dieta. [Viitattu 3.4.2020]. Saatavana: <https://kauppa.dieta.fi/sahkoparila-skt40e-6515.html>
- Talentree. Ei päiväystä. Nykytila-analyysi. [Verkkosivu]. [Viitattu 23.11.2019]. Saatavana: <https://talentree.fi/palvelut/strateginen-nykytila-analyysi/>
- Verkkovaria. 1.4.2016. Markkinointiviestintä. [Verkkosivu]. [Viitattu 13.4.2020]. Saatavana: https://www.verkkovaria.fi/taydentavat/markkinointi/?page_id=495
- Yhdistelmäuuni. Ei päiväystä. [Verkkosivu]. Helsinki: Dieta. [Viitattu 3.4.2020]. Saatavana: <https://kauppa.dieta.fi/verkkokauppa/valmistuslaitteet/uunit/yhdistelmauuni-dieta-windstar-autocook-a-2-c-106-53482.html>