

# **Juhlapalvelujen tuottaminen 50-vuotissyntymäpäiväjuhliin**

Karvisen Kissanpäivät kotieläinpiha, Liperi

**Veikko Hakulinen**

Opinnäytetyö

\_\_\_\_. \_\_\_\_ . 2011 \_\_\_\_\_



Koulutusala Matkailu- ja ravitsemisala	
Koulutusohjelma Hotelli- ja ravintola-ala	
Työn tekijä(t) Veikko Hakulinen	
Työn nimi Juhlapalvelujen tuottaminen 50-vuotissyntymäpäiväjuhliin	
Päiväys	11.11.2011
Sivumäärä/Liitteet	44+8
Ohjaaja(t) Sinikka Määttä	
Toimeksiantaja/Yhteistyökumppani(t) Anneli Hakulinen	
<p>Tiivistelmä</p> <p>Tämän opinnäytetyön tavoitteena oli suunnitella ja toteuttaa juhlapalvelut 50-vuotissyntymäpäiväjuhliin, ottaen huomioon toimeksiantajan toiveet, annettu budjetti sekä käytössä olevat resurssit ruokapalvelutilaisuuden suunnitteluun liittyvien asioiden lisäksi. Opinnäytetyön tutkimusmenetelmänä oli toiminnallinen tutkimus, missä yhdistyvät teoreettisuus ja käytännöllisyys.</p> <p>Juhlapalveluprosessiin kuuluu monia vaiheita; ruokapalveluprosessin lisäksi on huolehdittava mm. juhlatiloista ja tarjoilusta. Työssä tarkastellaan juhlien järjestämistä ja ruokalistasuunnittelua juhlapalveluyrityksen näkökulmasta ja perehdytään hieman syntymäpäivien historiaan. Syntymäpäiväjuhlat vietettiin Liperissä, Roukalahdella sijaitsevalla Karvisen Kissanpäivät kotieläinpihalla 10.9.2011. Ruokalista suunniteltiin 120 hengelle. Juhlapaikan tilojen resurssien mukaan parhaaksi tarjoilutavaksi osoittautui noutopöytätarjoilu.</p> <p>Ruokalistasuunnittelussa tärkeimpänä tekijänä olivat syntymäpäivä sankarin toiveet. Muita huomioon otettuja asioita olivat taloudellisuus ja gastronomiset tekijät. Ruokalistalle haluttiin jotain tuttua ja joitain erilaista. Ruokalistan ruoista tehtiin koe-eriä reseptiikan viimeistelemiseksi. Lopullisella ruokalistalla oli kaksi salaattia, pääruoka lisäkkeineen ja jälkiruoka. Salaatit olivat vihersalaatti fetajuuston ja oliivien kera sekä pestokastikkeella höystetty pastasalaatti. Pääruokana oli hirvenliha höystöä hunajaisten uunijuuresten kanssa ja keitetyjä perunoita. Jälkiruoksi tehtiin vaniljakermahyydykettä marjakastikkeen kanssa. Jokaisesta ruokalajista tehtiin annoskortit.</p> <p>Juhlan toteutus onnistui suunnitelmien mukaan. Ruoka tarjottiin vieraille kahdessa kattauksessa, puolet vieraista kutsuttiin paikalle tuntia ennen muita vieraita. Molemmat kattaukset sujuivat ongelmitta ja ruokaa riitti kaikille. Tapahtuman onnistumisen taustalla oli juhlapalveluprosessin huolellinen suunnittelu ja toteutus sekä työhön osallistuneiden hyvä motivaatio.</p>	
<p>Avainsanat</p> <p>Syntymäpäiväjuhlat, juhlapalvelut, ruokalistasuunnittelu, elintarvikelainsäädäntö, hinnoittelu, kannattavuus, toiminnallinen tutkimus</p>	

**SAVONIA UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES**  
**THESIS**

**Abstract**

Field of Study Tourism, Catering and Domestic Services			
Degree Programme Degree programme in Hotel and Restaurant management			
Author(s) Veikko Hakulinen			
Title of Thesis Providing catering services to a 50th birthday party			
Date	11.11.2011	Pages/Appendices	44+8
Supervisor(s) Sinikka Määttä			
Client Organisation /Partners Anneli Hakulinen			
Abstract <p>The goal for this thesis was to plan and carry out catering services to a 50<sup>th</sup> birthday party, keeping in mind the clients wishes, the given budget, the resources at hand and the things related to the planning of food services. The study method for this thesis was functional research, which combines theoretical nature and practicality.</p> <p>The catering service process involves many phases; in addition to food services the banquet facilities and waiting service must be taken care of. The thesis views party organization and menu planning from the perspective of catering company and also briefly reviews the history of birthday celebrations. The birthday party was celebrated on 10 September 2011 at a petting zoo called Karvisen Kissanpäivät that is located in Roukalahti, Liperi. The menu was planned for 120 persons. The best serving method for the menu, considering the resources at the petting zoo facilities, turned out to be a buffet.</p> <p>The most important matter in the planning of the menu was the client's wishes. Other things that were considered were economy and gastronomic factors. The menu had to have something familiar and something out of the ordinary. Test-dishes were made to perfect the recipes. In the final menu there were two salads, a main course with its side dishes and a dessert. The salads were a green salad with feta cheese and olives and a pasta salad with a pesto twist. The main course was elk stew with honey baked root vegetables and boiled potatoes. For the dessert was a vanilla crème jelly with berry sauce. Menu cards describing each dish were provided.</p> <p>The execution of the party went as planned. The food was served to the guests in two settings; half of the guests were invited to the party an hour earlier than the other guests. Both settings went without problems and there was enough food for everyone. Behind the success of the event was the careful planning of the catering service process as well as the good motivation of the participants.</p>			
Keywords Birthday party, catering services, menu planning, food legislation, pricing, profitability, functional research			

## SISÄLTÖ

1	JOHDANTO .....	7
2	JUHLAPALVELUJEN TUOTTAMINEN SYNTYMÄPÄIVÄJUHLIIN.....	8
2.1	Juhlapalveluiden tuottaminen.....	8
2.1.1	Syntymäpäivien vieton historiaa .....	11
2.1.2	Syntymäpäiväjuhlien suunnittelu .....	12
2.1.3	Tarjoilutavat.....	13
2.2	Ruokalistasuunnittelu .....	16
2.2.1	Raaka-aineiden hankinta ja ruokien valmistus .....	18
2.2.2	Allergiat ja erityisruokavaliot.....	19
2.2.3	Uskontojen ja vakaumuksien määrittelemät ruokavaliot .....	20
2.3	Elintarvikelainsäädäntö osana juhlapalveluyrityksen toimintaa .....	22
2.4	Juhlapalveluyrityksen talouden prosessit ja resurssit .....	23
2.4.1	Palveluyrityksen prosessit.....	24
2.4.2	Palveluyrityksen resurssit .....	24
2.4.3	Ravitsemisalalan yritystoiminnan kustannukset .....	24
2.4.4	Juhlapalveluyrityksen kannattavuus ja palveluiden hinnoittelu .....	26
2.5	Toiminnallinen tutkimus ja opinnäytetyön luotettavuus.....	29
3	SYNTYMÄPÄIVIEN JUHLAPALVELUJEN TOTETUS.....	30
3.1	Juhlamenun suunnittelu.....	30
3.2	Erityisruokavaliot.....	31
3.3	Juhlapalvelujen tuottamisen kustannukset ja hinnoittelu .....	33
3.3.1	Raaka-ainekustannukset.....	34
3.3.2	Henkilöstökulut.....	34
3.3.3	Hinnoittelu ja kannattavuus .....	35
3.4	Esivalmistelut juhlaa varten.....	35
3.5	Tapahtuman kulku .....	36
4	POHDINTA.....	39

LÄHTEET

LIITTEET



## 1 JOHDANTO

Syntymäpäiväjuhlien tarkoituksena on juhlistaa päiväsankarin ikävuosia. Tärkeänä osana syntymäpäiväjuhlia on hyvä ruoka. Ruoka on osana juhlien kokonaisuutta, sillä ruoan avulla juhlat saavat enemmän sisältöä. Juhliminen tuo ihmisten elämään piristystä ja auttaa rentoutumaan arjen keskellä.

Työn tavoitteena oli suunnitella ja toteuttaa 50-vuotissyntymäpäiväjuhliin juhlapalvelut 120 hengelle sekä tarjota vieraille ruokaa, joka näyttäisi hyvältä ja maistuisi vielä paremmalta. Ruokalistan tuli olla hieman tavallisesta karjalanpaistista ja keitetyistä perunoista poikkeava. Ruokalistasuunnittelun lähtökohtana olivat syntymäpäiväsankarin toiveet ja uusien makujen tarjoaminen juhlijoille, sekä toimeksiantajan asettama budjetti. Opinnäytetyöhön liitettiin myös ruokalistan raaka-ainekustannuksien laskelmat.

Työ toteutettiin toiminnallisena tutkimuksena, joten siinä yhdistyy teoreettisuus ja toiminnallisuus. Viitekehyksessä on teorian pohjalta tehtävä suunnittelu ja toiminnallinen toteutus sekä lopputulosten tarkastelu. Työn aihe tukee ammatillista kehittymistäni ravintola-alalla ja hyödyntää ammattikorkeakoulussa oppimiani tietoja ja taitoja.

Tilaisuus toteutettiin Liperissä, Roukalahdella sijaitsevalla Karvisen Kissanpäivät kotieläinpihalla lauantaina 10.9.2011. Juhlapalvelujen tuottamisessa olivat apuna toimeksiantaja, lähisukulaiseni, tyttöystäväni sekä toimeksiantajan ystävät. Tilaisuuden toteutus oli onnistunut sekä toimeksiantajan että minun mielestä.

## 2 JUHLAPALVELUJEN TUOTTAMINEN SYNTYMÄPÄIVÄJUHLIIN

### 2.1 Juhlpalveluiden tuottaminen

Juhlpalveluja tuottavat Catering-alan yritykset. Tästä syystä catering-sana yhdistetään usein suoraan juhla- tai pitopalvelutoimintaan, vaikka oikeasti catering-alan yritykset tuottavat kaikenlaisia ateriapalveluja. Juhlpalvelutoiminta on tilaustarjoilua, joka järjestetään vuokratuissa tiloissa tai asiakkaan omissa tiloissa. Juhlpalveluyrityksellä ei välttämättä edes ole omia juhlapaikkaksi soveltuvia tiloja. Voidaan siis sanoa, että yritys menee asiakkaan luokse. Juhlapaikkana voi toimia mikä tahansa paikka aina asiakkaan kodista korpimetsään. (Määttä, ym. 2008, 8.)

Juhlpalveluyrityksen toiminnan kannalta on tärkeää tehdä tarkat suunnitelmat, siitä miten juhla tai tapahtuma toteutetaan käytännössä. Tarkan suunnittelun avulla voidaan minimoida riskit ja yllättävät ongelmat. Ongelmaksi voi muodostua esimerkiksi ruokien kuljetus ja säilytys, jos juhlit järjestetään vaikkapa luonnon helmassa. Hyvällä suunnittelulla saadaan juhlit sujumaan ilman ongelmia. (Määttä, ym. 2008, 13 – 14.) Kuvio 1 näyttää mitä kaikkia asioita kuuluu juhlapalvelutilaisuuden suunnitteluun ja toteuttamiseen. Juhlapalvelutilaisuuden toteutuksesta voidaan ottaa tarkasteluun seitsemän vaihetta; suunnittelu-, hankinta-, tuotanto-, kuljetus-, tilaisuuden toteutus-, jälkityö- ja palautevaihe. Juhlapalvelutilaisuuden suunnittelu alkaa asiakkaan tapaamisella. Tapaamisessa sovitaan millainen tapahtuma on kyseessä ja miten suuri on tapahtuman budjetti. Lisäksi voidaan käydä tutustumassa tilaan, minne tarjoilut on tarkoitus järjestää. Seuraavaksi tehdään työsuunnitelma; mitä tehdään ja milloin tehdään. Työsuunnitelman avulla aloitetaan ruokalistan ja tarjoilujen suunnittelu. Hankintavaiheessa tilataan ruokia ja tarjoiluja varten tarvittavat raaka-aineet ja tarvikkeet, esimerkiksi koristeet, liinavaatteet ja astiat. Seuraavaksi on vuorossa tuotanto, tässä vaiheessa ruoat esivalmistellaan, valmistetaan ja jäädytetään säilytystä varten. Tuotantovaiheessa tarkistetaan myös astiasto ja muu kalusto. Sitten on vuorossa ruokien ja tarvikkeiden kuljetus tapahtumapaikalle. Kun tarvikkeet on saatu juhlapaikalle alkaa itse toteutusvaihe, ruoat lämmitetään ja laitetaan esille, asiakastilat järjestellään ja koristellaan ja ruokien ja juomien tarjoilutila valmistellaan. Tapahtuman jälkeen suoritetaan juhlapaikan siivous ja järjestely. Ja lopuksi pyydetään tai saadaan asiakkaalta palautetta tilaisuuden järjestelyistä; miten onnistui, mikä sujui hyvin ja mikä ei. (Määttä, ym. 2008, 11.) Yrityksen ruokatuotantoprosessissa pitää ottaa huomioon myös seuranta ja laskutus. Seurataan alusta loppuun miten tuotanto onnistui ja katsotaan olisiko jotain parannettavaa. Ja lopuksi laskutetaan asiakasta tapahtuman järjestelyistä. (Määttä 2010, 346.)

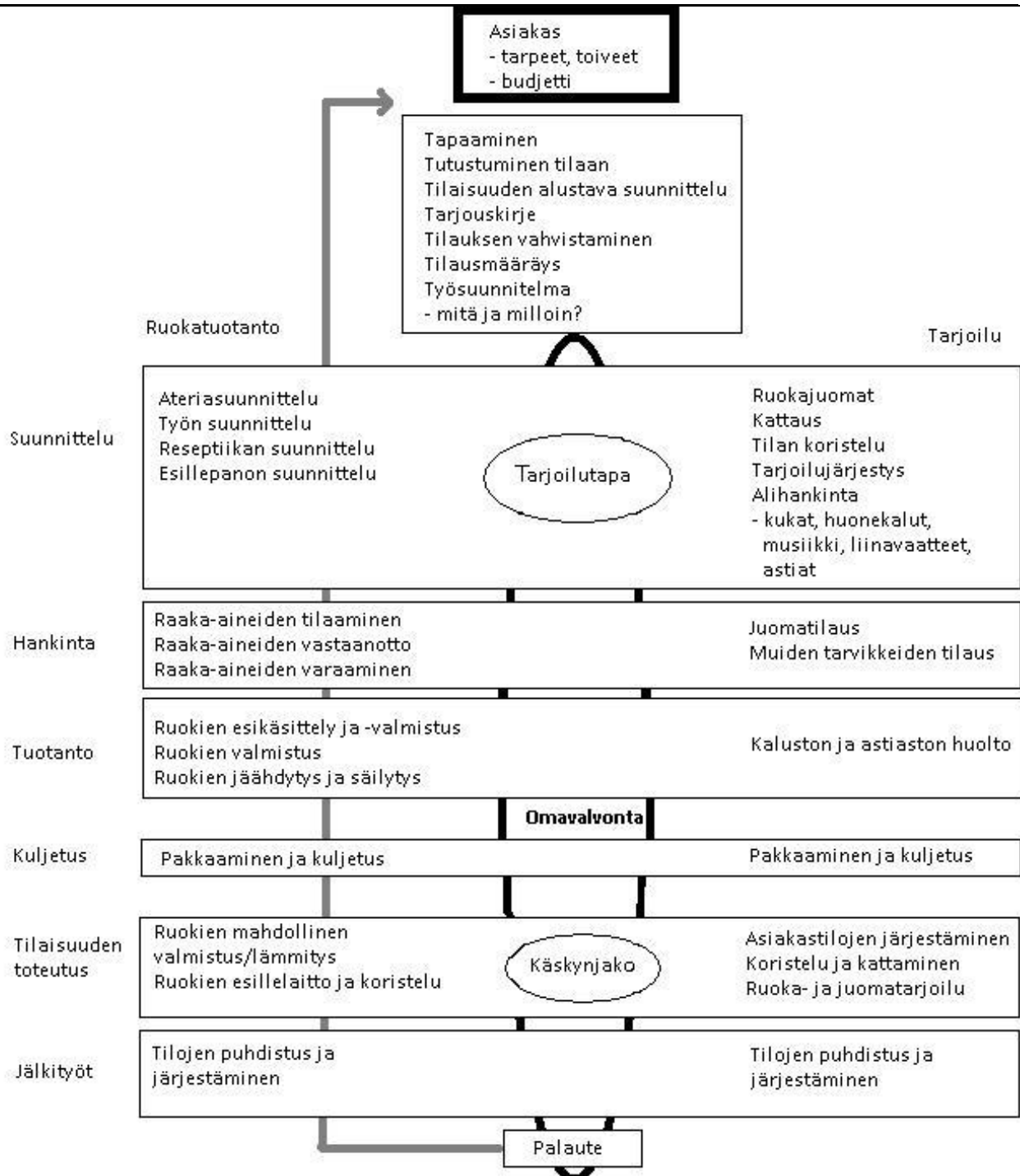


Juhlpalveluyrityksen asiakkaita ovat yritykset, järjestöt, seurat ja kotitaloudet. Merkittävin asiakasryhmä ovat yritykset. Yritykset järjestävät usein erilaisia tilaisuuksia yhteistyökumppaneille, kanta-asiakkaille tai osakkaille. Tilaisuuksia ovat mm. liikelounaat, juhlapäivälliset, vastaanotot ja cocktailtilaisuudet. Tilaisuuden luonteesta riippuen kutsutaan paikalle asiaan erikoistunut juhlapalveluyritys. Juhlpalveluyritys voi järjestää asiakkaan toiveesta opetustilaisuuden, jossa vieraat ohjetilaisuuden jälkeen valmistavat oman ateriansa. (Määttä, ym. 2008, 8 - 9.)

Seurat ja järjestöt tarvitsevat joskus juhlapalveluyrityksen apua suurempien tapahtumien ruokailujen järjestämisessä. Kunnat ja valtio palkkaavat usein juhlapalveluyrityksen hoitamaan edustuslounaiden ja päivällisten sekä urheilukilpailujen, konserttien tai muiden suurtapahtumien ruokahuollon. (Määttä, ym. 2008, 8 - 9.)

Tyypillisin asiakasryhmä on kuitenkin kotitaloudet. Yleensä kyseessä on asiantuntija-avunpyyntö, kun oma taito tai resurssit eivät riitä tilaisuuden koon tai tärkeyden vuoksi. Kotitaloudet tilaavat juhlapalveluyritykseltä apua perinteisiin juhliin, kuten lakkiaisiin, valmistujaisiin, häihin, syntymäpäiviin ja hautajaisiin. Tällöin tilaisuus järjestetään usein asiakkaan kotona tai vuokratessa juhlahuoneistossa. Juhlpalveluyrityksen palkkaaminen vapauttaa järjestävän perheen ottamaan osaa juhliin ja säästää muutenkin aikaa ja vaivaa. (Määttä, ym. 2008, 8 - 9.)

Ruokapalvelujen järjestäminen muualla kuin omissa tiloissa poikkeaa suuresti normaalista ravintolatilaisuudesta. Tilaisuuden esivalmistelu on erittäin tärkeää ja vie yleensä enemmän aikaa kuin itse tilaisuus. (Hemmi, ym. 2008, 277.) Ensimmäisessä tapaamisessa asiakkaan kanssa sovitaan tilaisuuden järjestämisen kannalta tärkeitä asioista. Tärkeimpinä asioina ovat; milloin tilaisuus järjestetään, missä tilaisuus järjestetään ja millainen on tilaisuuden luonne. Asiakkaan kanssa on myös selvitettävä mitä ruokia ja juomia tarjotaan, onko erityisruokavalioita, mikä on tarjoilutapa, alustava vierasmäärä, tilan koristelu ja pöytämuodot. (Määttä, ym. 2008, 13.)



Kuvio 1. Juhlapalvelutilaisuuden suunnittelu ja toteutus (Määttä, ym. 2008, 11)

### 2.1.1 Syntymäpäivien vieton historiaa

Syntymäpäiviä ei entisaikaan niinkään juhlittu, enemmän huomiota saivat nimipäivät, sillä nimipäivien vieton taustalla on pitkään jatkunut uskonnollinen tausta. Nimipäivien viettäminen perustuu vanhojen suojeluspyhimysten juhlimiseen. (Aalto 1999, 346.) Oman syntymäpäivän sijaan juhlittiin siis oman suojeluspyhimyksen päivää. Juhlien ohjelma ei ole noista ajoista muuttunut juurikaan, syödään ja juodaan sukulaisten ja ystävien seurassa. (Viitanen 1985, 120.) Ihmisen yksilöllisyyden korostuessa 1700-luvulla alettiin viettää syntymäpäiväjuhlia oikeana syntymäpäivänä. Syntymäpäivien viettoa pidettiin aluksi itsekeskeisenä, joten se ei miellyttänyt hurskasta kirkon nuhteessa elävää kansaa. (Aalto 199, 346.)

Syntymäpäiviä juhlivat aikaisemmin vain hallitsijat. Kansallisen heräämisen myötä 1800-luvulla alettiin juhlistaa myös suurmiesten syntymäpäiviä. Esimerkkeinä näistä suurmiehistä mainittakoon Runeberg, Snellman ja Topelius. Heidän syntymäpäivien kunniaksi on julistettu liputuspäivä. (Isotalo 1999, 70.)

Perheen ja sukulaisten kesken sekä lapsien että aikuistenkin syntymäpäiviä on vietetty monin tavoin jo kauan aikaa. Lasten syntymäpäiviä on perinteisesti juhlittu joka vuosi, mutta aikuisten kohdalla oli tapana juhlistaa vain täysiä kymmeniä. Aluksi vain säätyläiset ja kaupunkilaiset juhlivat 50- ja 60-vuotispäiviä, mutta 1900-luvun alun jälkeen tapa levisi laajemmalle. Maaseudulla tämä oli vain virkamiesten ja kunnallisten johtohenkilöiden tapa vielä 1920 – 30-luvuilla. Sotien jälkeen näitä juhlia on alettu viettää laajemmin eri kansalaispiireissä. (Isotalo 1999, 70.)

Aikuiset kutsuvat syntymäpäivilleen sukulaisten ja ystävien lisäksi myös työkaverit. Aikuisten syntymäpäiväjuhlissa on yleensä ensin virallinen osuus ja illalla tai jonakin muuna ajankohtana epävirallisemmat juhlat. (Immonen & Nevala 2002, 42.)

Syntymäpäiväjuhlisiin ei ole liitetty perinteitä tai muusta juhlimisesta poikkeavia tapoja. Jokaiset syntymäpäiväjuhlat järjestetään juhlittavan henkilön persoonallisuuden, varallisuuden ja aseman mukaan. Nykymuodossa olevia syntymäpäiväjuhlia alettiin viettää 1900-luvun loppupuolella. Nykyäänkin juhlisiin vaikuttavat suomalaista tapakulttuuria enemmän syntymäpäiväsankarin persoonallisuus ja varallisuus. (Isotalo 1999, 70.)

Syntymäpäiväjuhlien vieton taustalla on osittain myös psykologiset syyt. Mikä tahansa juhla katkaisee arjen rutiinit, antaa sisältöä elämään, luo yhteisyyttä sekä virkistää ja ennen kaikkea rentouttaa sekä sisäisesti että ulkoisesti. Juhlamielen ansiosta arjen paineiden kestäminen on helpompaa. Tieteellisten tutkimusten perusteella on selvitetty, että ilonpito kohentaa sielua ja ruumista. Nauraminen tuottaa elimistössämme piristäviä endorfiineja ja aiheuttaa verenpaineen laskua. (Paakkanen 1998, 11.)

### 2.1.2 Syntymäpäiväjuhlien suunnittelu

Syntymäpäiväjuhlan tarkoituksena on tuottaa hyvää mieltä ja ikimuistoisia hetkiä sekä sankarille että vieraille. Huolellisen suunnittelun avulla sujuu päivä hyvin myös juhlien järjestäjillä. Onnistuneet juhlat vaativat aikaa, työtä ja rahaa. Juhlien valmistelut kannattaa aloittaa muistilistan ja aikataulun suunnittelulla. (Immonen & Nevala 2002, 12.)

Muistilistan tärkeimpänä kohtana on se, milloin juhla pidetään ja kenelle se on tarkoitettu. Seuraavaksi täytyy ottaa selvää, onko juhlapaikalla tarpeeksi tilaa vieraille. Jos juhlille on jokin teema, täytyy sekin ottaa huomioon heti alusta alkaen. Juhlien hankinnoissa auttaa talousarvio ja hankintalista, jottei tule ostettua turhaa tai jotta muistaa ostaa kaiken tarvittavan. Juhlapaikka pitää siistiä ja katsoa, että paikanpäällä on tarpeeksi tuoleja ja pöytiä. Ruokailua varten on myös syytä tarkistaa ruokailu- ja tarjoiluastioiden sekä ruokailuvälineiden riittävyys. (Immonen & Nevala 2002, 12.)

Vieraiden lukumäärä kertoo, tarvitaanko apuvoimia ruoanlaiton ja tarjoilun toteuttamiseksi. Ennen juhliä kannattaa esivalmistella tarjottavat ruoat niin pitkälle kuin mahdollista. Tarjottavia ruokia valmistettaessa täytyy muistaa mahdolliset erityisruokavaliot. Jos mahdollista voidaan esimerkiksi toteuttaa kaikki tarjottavat laktoosittomina tai ainakin vähälaktoosisina, näin säästyä aikaa ja astioita. (Immonen & Nevala 2002, 12.)

### 2.1.3 Tarjoilutavat

Tarjoilutapaa valittaessa täytyy ottaa huomioon tilaisuuden luonne, juhlien järjestämispaikka, työntekijöiden määrä ja vieraiden lukumäärä. Erilaisia tarjoilutapoja ovat lautastarjoilu, lautas-vatitarjoilu, vatitarjoilu, tarjoiluvaunuista tarjoilu, buffet ja noutopöytä. (Määttälä, ym. 2008, 106.)

Lautastarjoilu lienee helpoin ja yleisin tapa tarjota ruoka-annos asiakkaalle pienissä ja keskisuurissa tilaisuuksissa (Määttälä, ym. 2008, 107). Suurissa tilaisuuksissa pitää henkilökuntaa olla paljon, sillä valmiiden lautasannosten kokoaminen vie merkittävästi aikaa (Koppinen, ym. 2002, 308).

Lautasvatitarjoilussa ideana on tarjoilla pääraaka-aine lautasella ja annoksen lisäkkeet vadeilta ja kulhoista. Tämä tarjoilutapa antaa lisäarvoa tilaisuudelle ja toimii parhaiten pienissä tilaisuuksissa. Lautas-vatitarjoilu tarvitsee toimivat taustatilat ja riittävästi tarjoilijoita ja vateja. Kun halutaan tarjota kahta eri lämpötilan omaavaa raaka-ainetta, silloin lautasvatitarjoilu on ainoa oikea tapa. Usein käy niin, että kylmän pääraaka-aineen kanssa tarjottava lämmin lisäke ehtii jäähtyä, kun se laitetaan lautaselle jo keittiössä. (Määttälä, ym. 2008, 108.)

Vatitarjoilun osuus käytetyistä tarjoilutavoista on vähentynyt ja harva tarjoilija hallitsee sen kunnolla. Vatitarjoilussa ruoka-annoksen eri komponentit nostetaan vadeilta suoraan asiakkaan lautaselle. Tämä vaatii sujuvaa yhteistyötä keittiön ja salin välillä, keittiön tulee näyttää tarjoilijoille miten annos kootaan lautaselle ja kuinka paljon mitäkin raaka-ainetta on varattu asiakasta kohden. Näin varmistetaan annosten yhdenmukainen ulkonäkö ja niiden riittävyys. Lämmintä ruokaa tarjoiltaessa vadeilta on tärkeää, että vadit ovat riittävän kuumia. Asiakkaiden lautastenkin tulee olla lämmitetyt ja niitä ei saa viedä liian aikaisin pöytiin, jotta ne eivät ehdi jäähtyä. Vastaavasti kylmiä ruokia tarjoiltaessa täytyy vatien olla tarpeeksi kylmiä etteivät annokset ehdi lämmetä. (Määttälä, ym. 2008, 108 - 109.)

Tarjoiluvaunusta tarjoilu on hyvä tapa nostaa pienten juhlatilaisuuksien arvokkuutta. Vaunutarjoilu sopii parhaiten ravintolakäyttöön, vaunu voi olla apuna ruokien esilläpidossa, tarjoilussa, annosten viimeistelyssä ja liekittämisessä. (Määttälä, ym. 2008, 111.) Vaunutarjoilu toimii parhaiten siten, että yksi tarjoilija annostelee ruoat lautasille ja toiset tarjoilijat vievät ne asiakkaille (Koppinen, ym. 2002, 309).

Noutopöytä eli buffet on helppo tapa tarjoilla ruokia suurelle vierasmäärälle ja se ei vaadi niin paljon tarjoiluhenkilökuntaa kuin esimerkiksi lautastarjoilu. Noutopöydän yleisimmässä kokoonpanossa kaikki ruokalajit ovat esillä ja vieraiden vapaasti valittavissa. Voidaan tehdä myös niin, että alkuruoat ovat noutopöydässä, jolloin pääruoka ja jälkiruoka tarjoillaan pöytiin. Vastaavasti voidaan tarjota alkuruoka ja pääruoka lautasannoksina pöytiin ja jälkiruoka noutopöydästä. Jälkiruoka on parasta tarjota noutopöydästä erityisesti silloin, jos tarjolla on täytekakkua, kuten useissa juhlissa on tapana. (Hemmi, ym. 2008, 306.) Noutopöytien järjestelyssä pitää ottaa huomioon vieraiden lukumäärä ja ruokien gastronominen järjestys. Yli 50 vieraan ruokailua varten kannattaa noutopöytänsä laittaa ainakin kaksi aloituspistettä, näin ruoan noutaminen sujuu nopeasti. Aloituspisteestä vieraat ottavat ruokailuvälineet ja lautaset ja lähtevät keräämään ruokia lautaselleen. Tilaisuuden pöytämuoto ja asiakkaiden tulosuunta määrittävät aloituspisteiden paikat. Jos ruokailu on tarkoitus hoitaa nopeasti, kannattaa rakentaa pitkä ja kapea pöytä, jonka molemmilta puolilta voi ottaa ruokaa yhtä aikaa. (Hemmi, ym. 2008, 306 – 311.)

Myös ruokalajien järjestykseen on syytä kiinnittää huomiota noutopöytätarjoilussa. Gastronomisen järjestyksen mukaan (TAULUKKO 1.) tarjotaan ensin kalaruoat, sitten liharuoat, niiden jälkeen muut ruokalajit. Ruokalajit pitää myös asetella niin, että ne etenevät miedoista voimakkaisiin ja kevyemmistä raskaampiin. Jos tarjolla on useita erilaisia ruokalajeja, olisi kohteliasta laittaa jokaisen ruokalajin kohdalle nimilappu. Erityisruokavaliota noudattaville varatut ruoat kannattaa myös merkitä selvästi lapuilla. Noutopöydän alussa onkin hyvä olla paperilla koko menu, näin vierailta on selvä käsitys siitä mitä on tarjolla. (Hemmi, ym. 2008, 311.)

TAULUKKO 1. Ruokien gastronominen järjestys (Määttälä, ym. 2008, 56 - 57)

<p>1. Kylmät kala- ja äyriäisruoat</p> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mädit</li> <li>• Silliruokat</li> <li>• Silakkaruoat</li> <li>• Muut kalaruoat               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ - Graavit isot kalat</li> <li>○ - carpaccio ja ceviche</li> <li>○ - haudutetut, uunissa kypsytetyt kalat paloina, fileinä tai kokonaisina</li> <li>○ - terriinit ja mousset</li> <li>○ - galantiinit ja kalahyytelöt</li> <li>○ - savustetut kalat</li> </ul> </li> <li>• Äyriäiset</li> </ul> <p>2. Kylmät liharuoat</p> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Syltyt</li> <li>• Maksapasteijat</li> <li>• Terriinit (broileri, kalkkuna, poro)</li> <li>• Lihahyytelöt</li> <li>• Vaaleasta lihasta valmistetut paistit, kuten vasikan- ja porsaanpaistit</li> <li>• Tumma lihasta valmistetut paistit, kuten               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ hirven-, naudan- ja poronpaistit</li> <li>○ riimilihat ja carpacciot</li> <li>○ savustetut paistit</li> <li>○ lintupaistit, riistalintupaistit</li> </ul> </li> </ul> <p>3. Salaatit</p> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Raakasalaatit ja raasteet</li> <li>• Kypsistä kasviksista valmistetut salaatit</li> <li>• Kalasalaatit</li> <li>• Äyriäissalaatit</li> <li>• Lihasalaatit</li> <li>• Lintusalaatit</li> <li>• Juustosalaatit</li> </ul>	<p>4. Lämpimät alkuruoat</p> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Äyriäis- ja kalaruoat</li> <li>• Liha- ja linturuoat</li> <li>• Jauho- ja suurimoruoat</li> <li>• Muut</li> </ul> <p>5. Keitot</p> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kirkkaat liemet</li> <li>• Suurustetut keitot</li> <li>• Kansanomaiset keitot</li> </ul> <p>6. Pääruoat</p> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Munaruoat</li> <li>• Kalaruoat               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ keitetyt, paistetut, uppopaistetut, kuorrutetut, pariloidut, savustetut</li> <li>○ kalat arvokaloista tavallisimpiin</li> </ul> </li> <li>• Liharuoat               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ härkä, vasikka, porsas, lammas, riista, sisäelimet</li> <li>○ joko valmistustavan mukaan, kuten kaloissa</li> </ul> </li> <li>• Linturuoat               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ siipikarja, riistalinnut</li> <li>○ joko valmistustavan mukaan, kuten kaloissa</li> </ul> </li> <li>• Vihannesruoat</li> <li>• Jauho- ja suurimoruoat</li> </ul> <p>7. Juustot</p> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Miedoista juustoista väkeviin ja maustettuihin</li> </ul> <p>8. Jälkiruoat</p> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lämpimät jälkiruoat</li> <li>• Kylmät jälkiruoat</li> <li>• Tuoreet hedelmät ja marjat</li> <li>• Konvehdit</li> </ul>
---	--

## 2.2 Ruokalistasuunnittelu

Ruokalista toimii yrityksen ja asiakkaan välisenä kommunikaation kanavana. Toimivan ruokalistan kokoaminen on ravitsemisyrittäjän tärkeimpiä tehtäviä. Olipa tarkoituksena tehdä voittoa, niin kuin ravintolat tai pysyvä annetus budjetissa, kuten sairaalat tai koulut. Ruokalistan toimintaperiaatteen voi kuvailla yksinkertaistetusti kahdella tavalla, ensiksi se kertoo henkilökunnalle, mitä tehdään ja toiseksi se kertoo asiakkaalle, mitä on tarjolla. (Kinton, ym. 1992, 229.)

Ravitsemisyrittäjän ruokalistasuunnittelun lähtökohdaksi on liikeidea. Ravintolan ruokalistasuunnittelun tärkein tekijä on asiakas, kun taas suurkeittiöllä se on toiminnan tarkoitus. Ruokalistan suunnitteluvaiheessa annoksista ja ateriakokonaisuuksista valmistetaan koeannoksia ja valitaan niiden perusteella tavoitteiden mukaiset ruoat. Asiakkaiden mielipiteitä annoksista otetaan huomioon aina mahdollisuuksien mukaan. Nykyään monien asiakkaiden mielestä trendejä seuraava ravitsemisyrittäjä on kiinnostava. Kestävän kehityksen periaatteiden noudattaminen raaka-ainevalintoja tehdessä on sekä trendikästä että pitkällä tähtäimellä kannattavaa. (Määttä 2010, 347 - 348.)

Kestävän kehityksen tavoitteena on turvata ihmisille hyvä elämä kestävässä yhteiskunnassa. Tämän tavoitteen saavuttamiseksi ympäristö, ihminen ja talous on otettava huomioon päätöksien teossa ja jokapäiväisessä toiminnassa. Kestävää kehitystä voidaan tarkastella neljän eri kestävyden tason avulla, ekologinen, taloudellinen, sosiaalinen ja kulttuurinen kestävyys. Ekologinen kestävyys on kestävän kehityksen ja ihmisen hyvinvoinnin perustana, se tarkoittaa eläin- ja kasvilajien monimuotoisuuden ja ekosysteemin toimivuuden säilyttämistä. Taloudellisella kestävyydellä tarkoitetaan toimintaa, joka ei johda velkaantumiseen tai varantojen hävittämiseen. Kun talous on kestävä pohjalla, on helpompaa kohdata tulevaisuuden haasteet ja tehdä arvokkaita valintoja. Sosiaalinen kestävyys on sitä, että yhteiskunnan jäsenien välillä vallitsee tasa-arvo ja yhdenvertaisuus, lisäksi siihen kuuluu ihmisten terveydestä ja työturvallisuudesta huolehtiminen. Kulttuurinen kestävyys takaa sen, että kulttuuri säilyy ja kehittyy sukupolvelta toiselle. (Ekocentria 2011.)



Juhlien ruokalistasuunnittelun tärkeimpänä lähtökohtana on juhlien kohde. Esimerkiksi syntymäpäivien ruokalista muodostuu päivänsankarin mieltymyksien ja toiveiden ympärille. Muina tekijöinä juhlien ruokalistaa suunniteltaessa ovat usein paikalliset ruokailutottumukset ja läheltä saatavat raaka-aineet. Jokainen juhlamenu on omanlaisensa. (Koppinen, ym. 2002, 314.) Ruokalistaa suunniteltaessa on hyvä pitää mielessä myös juhlapaikan tausta- ja tarjoilutilojen resurssit (Määttä, ym. 2008, 106). Kuvios-  
ta 2 näkyy, mitä kaikenlaisia asioita tulee ottaa huomioon ruokalistaa suunniteltaessa (Määttä 2010, 347).

Ruokalistan suunnittelu kannattaa aloittaa pääruoasta. Pääruoan raaka-aineelle valitaan sopivat lisäkkeet, alkuruoka ja jälkiruoka. Samoja raaka-aineita ei tulisi käyttää samassa menussa monta kertaa. (Koppinen, ym. 2002, 314.) Esimerkiksi ei kanasalaattia alkuruokana ja Coq au Vin pääruokana.

Ruokalajien tulisi olla värikkäitä, sillä samansävyinen lautasannos ei tuota silmäniloa. Ruoan rakenne pitää ottaa myös huomioon, ei rakenteeltaan samanlaisia ruokia samalle aterialle. Voimakkaasti maustettuja ruokia ei kannata laittaa useaa samalle aterialle. (Koppinen, ym. 2002, 314.) Esimerkiksi alkuun tulista keittoa ja pääruokana pippuripihviä.

Ruokien valmistustavan tulisi olla vaihteleva, ei niin, että pääruokana on friteerattuja katkaravunpyrstöjä ja jälkiruokana friteerattuja banaaneja. Tarjoilulämpötilojen tulisi myös vaihdella, esimerkiksi niin, että alkukeitto on kylmä ja pääruoka lämmin. Lisäksi on tärkeää ottaa huomioon, että ruokien rasvaisuus ja hiilihydraattipitoisuus vaihtelee. (Koppinen, ym. 2002, 314 - 315.) Esimerkiksi kermaista keittoa alkuun, pääruoaksi lohta ja kermaperunoita ja jälkiruokana panna cotta.

Vaihtelevalla raaka-aineiden ja valmistusmenetelmien käytöllä on myös se vaikutus, että joudutaan käyttämään erilaisia tarjoilumenetelmiä ja ruokailuvälineitä. Tämä tuo osaltaan vaihtelua ruokailuun, mikä on hyvä asia. (Koppinen, ym. 2002, 314 - 315.)



KUVIO 2. Ruokalistan suunnitteluun vaikuttavat tekijät (Määttä 2010, 347)

### 2.2.1 Raaka-aineiden hankinta ja ruokien valmistus

Raaka-ainehankintoja varten yrityksillä on nykyään mahdollisuus käyttää erilaisia tietojärjestelmiä. Tietojärjestelmien avulla raaka-ainehankinnat sujuvat joustavasti. Työajan ja kuljetuskustannuksien säästämiseksi tavaratoimituksia pyritään keskittämään. Raaka-aineita tilatessa on otettava huomioon mm. laatu, hinta, jalostusaste, kestävä kehitys, pakkauskoot, soveltuvuus käyttötarkoitukseen ja ravitsemukselliset ominaisuudet, kuten suola-, rasva-, sokeri- ja kuitupitoisuus. Monia raaka-aineita saa nykyään esivalmisteltuina ja käyttövalmiina. (Määttä 2010, 351.)

Tilatut raaka-aineet on syytä tarkistaa heti vastaanottaessa. Näin tiedetään ovatko tuotteet oikeita, onko niitä oikea määrä, minkä laatuista tuotteet ovat ja onko kuljetuslämpötila ollut oikea. Raaka-aineiden varastointi tulee suorittaa raaka-aineelle määritellyssä lämpötilassa. Varastoitujen raaka-aineiden kierto pitää suorittaa niin, että ensin tulleet tuotteet käytetään myös ensin, tätä kutsutaan *first in – first out* -periaatteeksi. (Määttä 2010, 351.)

Ruokapalveluja tuottavien yritysten ruoanvalmistukseen sisältyy seuraavia vaiheita tilanteesta riippuen: raaka-aineiden esikäsittely, esivalmistus, valmistus ja kypsentyminen. Ruokien esikäsittelyn ja kypsennyksen tavoitteena on; säilyttää ruoan omia makuja tai tuoda siihen uusia makuja, antaa ruoalle houkutteleva rakenne ja ulkonäkö, syömisen helpottaminen, haitallisten mikrobien tuhoaminen, ruoka-aineissa olevien luonnostaan myrkyllisten aineiden poistaminen tai tuhoaminen, haitallisen entsyymitoiminnan estäminen, ruoan sulamisen ja ravintoaineiden hyväksikäytön parantaminen, nautinnollisuuden lisääminen. (Määttä 2010, 351 - 352.)

Kypsentyminen parantaa useiden raaka-aineiden nautittavuutta, sulavuutta ja imeytymistä, turvallisuutta, makua ja rakennetta (Määttä 2010, 352). Erilaisia kypsennyksimenetelmiä on runsaasti, ne jaetaan keittämisen- ja paistamisenmenetelmiin. Keittämisenmenetelmiä ovat keittäminen, hauduttaminen eli poseeraus, ryöppääminen eli blanseeraus, vesihauteessa keittäminen, omassa nesteessä keittäminen, höyrykeittäminen ja painekeittäminen. Paistomenetelmiä ovat paistaminen, ruskistaminen, ruskistaminen ja nesteessä hauduttaminen, käristäminen, paahtaminen, parilointi ja upporasvassa kypsentyminen eli tiristäminen. Muita kypsennyksimenetelmiä ovat mm. savustaminen ja mikroaaltokypsennys. (Määttä 2010, 356.) Ruoanvalmistusmenetelmien valintaan vaikuttaa ruoanvalmistus tilan resurssit, esimerkiksi onko paikalla sähkö ja juokseva vesi.

### 2.2.2 Allergiat ja erityisruokavaliot

Erityisruokavalioiden noudattaminen ei aina johdu elämäntavasta tai uskonnosta, kyseessä voi olla myös terveydelliset syyt. Esimerkiksi laktoosi-intoleranssi-, keliakia- ja diabetespotilaat sekä maitoallergikot välttävät tiettyjä ruoka-aineita. Erityisruokavalioiden ollessa tiedossa ennen ruokien valmistusta, voidaan sopimattomat ruoka-aineet korvata ruokavalioon sopivilla tuotteilla. (Hemmi, ym. 2008, 125.)

Keliakia on gluteenin aiheuttama suolistosairaus. Vehnä, ruis, ohra ja kaura sisältävät gluteenia, joka tuhoaa keliakikon ohutsuolessa olevaa nukkaa. Hoitamattomana keliakian oireina on ruokahaluttomuus, laihtuminen, suolisto-ongelmat ja lopulta myös ravintoaineiden puutostilat. Keliakiaa sairastavien on noudatettava gluteenitonta ruokavalioita läpi elämän, sillä keliakia on elinikäinen sairaus. (Hemmi, ym. 2008, 127 - 128.) Keliakian oireet ovat vaihtelevia sillä oireina voi olla yllämainittujen lisäksi myös ripuli, vatsakipu, väsymys ja anemia (Koppinen, ym. 2002, 129).

Keliaakikon ruokavaliossa tulee käyttää luontaisesti gluteenittomia viljoja, kuten riisiä, maissia, tattaria ja hirssiä. Joillekin keliaakikoille sopii myös kaura. Jauhoina voidaan käyttää hirssi-, peruna-, maissi-, riisi-, tattari-, soija- ja arrowjuurijauhoja. Nykyään on saatavilla myös teollisesti valmistettuja gluteenittomia jauhoseoksia. (Määttä, ym. 2008, 47.)

Maitoallergiaa sairastavat ovat allergisia maidon valkuaisaineelle, tämä allergia on yleinen lapsilla ja harvinainen aikuisilla. Mikäli maitoallergikko nauttii maitoa tai maitoproteiinia sisältäviä tuotteita, oireina ovat ihottuma, oksentelu ja ripuli. (Hemmi, ym. 2008, 127.)

Laktoosi-intoleranssi eli maitosokerin imeytymishäiriö aiheutuu kun ohutsuolen limakalvolla ei ole tarpeeksi laktaasientsyymiä hajottamassa laktoosia (Koppinen, ym. 2002, 129). Koska laktoosi ei hajoa eikä imeydy ohutsuolessa se kulkeutuu pakususuoleen, missä bakteerit käyttävät sitä ravintonaan. Tästä on seurauksena ilmavaivoja, turvotusta, ripulia ja vatsakipuja, koska hajottamaton laktoosi sitoo vettä. (Määttä, ym. 2008, 47.)

### 2.2.3 Uskontojen ja vakaumuksien määrittelemät ruokavaliot

Jotkut ihmiset välttävät tiettyjä ruokalajeja uskonnollisista syistä tai oman vakaumuksensa takia. Uskonnollisista syistä esimerkkinä Islamin uskonto, joka kieltää muslimeja nauttimasta sianlihaa ja alkoholia. Ortodokseilla ja muslimeilla on myös paastot, jotka rajoittavat ortodokseilla ruokavaliota ja muslimeilla ruokailuaikoja. Ortodoksien paaston aikana ei saa syödä punaista lihaa ja muslimien paaston aikana ei saa syödä päiväsaikaan. Jotkin uskonnot sisältävät rajoituksia ruoka-aineiden yhdistämisestä, kuten juutalaisten kosher-säännökset. Kosher-ruoassa maito- ja lihatuotteet eivät saa yhdistyä samalla aterialla. (Hemmi, ym. 2008, 131.) Juutalaisten ruokavaliossa ei saa olla suomuttomia kaloja, verta, sian, hevosen ja villieläinten lihaa, eikä villi- ja riistalintuja. Juutalaiset saavat syödä lehmän, lampaan ja peuran sekä kanan, hankan ja ankan lihaa. Eläinten pitää olla juutalaisen tavan mukaan teurastettuja, jotta liha on puhdasta eli kosher. (Määttä, ym. 2008, 45.)

Muita uskontoja, jotka asettavat rajoitteita ruokavalioon ovat adventismi, katolilaisuus, buddhalaisuus ja hindulaisuus. Adventistien ruokavalio koostuu terveellisistä ja luonnonmukaisista ruoista, monet adventistit ovat lakto-vegetaristeja. Adventistit välttävät kahvia, tavallista teetä, alkoholia, verta, sianlihaa ja suomuttomia mereneläviä, kuten äyriäiset, made ja ankerias. Katolilaisilla on paastopäiviä, joiden aikana saa syödä vain yhden aterian, mutta ateriasa ei saa olla lihaa. Katolisten paastopäivät ovat pitkäperjantai ja laskiaissunnuntain jälkeinen keskiviikko. Buddhalaiset eivät saa nauttia alkoholia ja koska elämän hävittäminen on kiellettyä, ovat buddhalaiset vegetaristeja. Buddhalaisuuteen kuuluu olennaisesti niukka ravinto ja paastoaminen, äärimmäisissä tapauksissa vain viljan syöminen on sallittua. Hindulaisille lehmä on pyhä, joten naudanlihaa ei saa syödä. Hindulaiset saattavat välttää myös sianlihaa, koska sika on likainen eläin. Hindulaiset saavat käyttää ravinnokseen kanaa, lammasta, maitoa, kananmunia ja palkoviljaa, kuten linssejä. (Määttälä, ym. 2008, 45 - 46.)

Omasta vakaumuksestaan tiettyjä ruoka-aineita vältteleviä henkilöitä ovat mm. vegaanit ja vegetaristit (Hemmi, ym. 2008, 131). Vegaaneille kaikki eläinperäiset tuotteet ovat kiellettyjä, he syövät vain kasvikunnan tuotteita, kuten soijavalmisteita, palkoviljaa, pähkinöitä, hedelmiä, siemeniä, juureksia ja vihanneksia. Vegetaristeilla on erilaisia ruokavaliotyyppejä; laktovegetaarinen, lakto-ovovegetaarinen ja semivegetaarinen. Laktovegetaarinen syö kasvikunnan tuotteita ja maitotuotteita. Lakto-ovovegetaariselle käy kasvikunnan ja maitotuotteiden lisäksi myös kananmuna. Semivegetaarinen syö kananmunan, kasvien ja maitotuotteiden lisäksi myös vähän siipikarjaa tai kalaa. (Määttälä, ym. 2008, 49.) Lisäksi on myös ovovegetaarinen ja pescovegetaarinen ruokavalio. Kasvipäristen ruoka-aineiden lisäksi ovovegetaristi voi syödä myös kananmunaa ja pescovegetaristi voi syödä kalaa. (Koppinen 2002, 130.)

### 2.3 Elintarvikelainsäädäntö osana juhlapalveluyrityksen toimintaa

Elintarvikelaki 23/2006 määrittelee yleiset elintarvikkeita koskevat määräykset. Nämä määräykset koskevat kaikkia niitä elintarvikkeita ja asioita, joista ei erikseen ole määrätty terveydensuojelu- tai hygienialaissa. Elintarvikelain asettamia määräyksiä ovat esimerkiksi asetukset elintarvikkeiden pakastamisesta, lisäaineista, vierasaineista ja pakkausmerkinnöistä. Elintarvikelaki määrittää myös sen kuinka elintarvikkeita tulisi käsitellä, kuljettaa ja säilyttää niin, että elintarvikkeiden hygieeninen laatu ei kärsi. (Valtion säädöstietopankki 2006.) Elintarvikkeiden laadun säilyttämisen kannalta on tärkeää noudattaa oikeita lämpötiloja käsittelyn, kuljetuksen, säilytyksen ja tarjoilun aikana (Ijäs & Välimäki 2004, 114).

Ravitsemispalveluja tuottavien yritysten on elintarvikelain 23/2006 mukaisesti valvottava ja raportoitava omaa toimintaansa kirjallisesti. Yritysten pitää tehdä kirjallinen omavalvontasuunnitelma ja toimia sen mukaisesti. (Määttä & ym. 2008, 76.) Omavalvontasuunnitelma toimii yrityksen omavalvontajärjestelmänä. Omavalvontasuunnitelmassa tulee olla mm. elintarvikehuoneistoa, henkilökohtaista hygieniaa, jätteiden käsittelyä, raaka-aineiden käsittelyä ja säilytystä sekä elintarvikkeiden pakkausmerkintöjä koskevat ohjeet. Omavalvontasuunnitelman kirjallinen laajuus riippuu yrityksen toiminnan moninaisuudesta, tuotteiden monipuolisuudesta ja niihin liittyvien riskien määrästä. Omavalvontasuunnitelma tulee tarkistaa ja päivittää tarvittaessa, eli silloin jos yrityksen toiminnassa tapahtuu muutoksia. Kirjallisesta omavalvontasuunnitelmasta yrityksen työntekijät voivat tarkistaa oikeat toimintatavat ja katsoa ohjeita työhönsä liittyen. (Elintarviketurvallisuusvirasto 2011.)

Omavalvontaan kuuluu olennaisesti HACCP-järjestelmä (Hazard Analysis, Critical Control Point), jonka tarkoituksena on valvoa tuotteen valmistusta tuotannon alusta kulutukseen ja näin taata tuotteen turvallisuus. HACCP tarkoittaa riskien analysointia ja kriittisten valvontapisteiden tunnistamista. Kaikki elintarviketuotteen läpi käymät vaiheet arvioidaan järjestelmällisesti. Tämän jälkeen tunnistetaan vaiheet, joissa tapahtuva virhe voi aiheuttaa tuotteelle turvallisuusvaaran. Näitä vaiheita kutsutaan kriittisiksi valvontapisteiksi ja niiden valvontaa toteutetaan aistinvaraisesti ja tekemällä mittauksia. (Ijäs & Välimäki 2004, 76 - 79.)

Kriittisten valvontapisteiden valvominen on esimerkiksi jääkaappien ja kylmiöiden lämpötilojen mittaamista sekä puhtausnäytteiden ottamista pinnoilta (Määttä & ym. 2008, 76). Ruokien säilytyksen ja valmistuksen tärkeimpiä asioita on oikeiden säilytyslämpötilojen seuranta (Ijäs & Välimäki 2004, 96). Taulukossa 2 näkyy elintarvikelainsäädännön mukaiset ruokien säilytyslämpötilat.

TAULUKKO 2. Elintarvikelainsäädännön mukaisia ruokien säilytyslämpötiloja (Valti-onsäädöstietopankki 2011)

Tuote	Lämpötila
Kala, mäti, äyriäiset, simpukat (raa'at, suojakaasu- tai tyhjiöpakatut)	0 - +3°C
Liha ja lihatuotteet	+6°C tai alle
Jauheliha	+4°C tai alle
Maito ja kerma	+6°C tai alle
Pastöroidut, helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet	+8°C tai alle
Idut ja paloitellut kasvikset	+6°C tai alle
Muut helposti pilaantuvat ruoat	+6°C tai alle
Kuumana myytävät ruoat	+60°C tai yli
Kylmänä tarjoiltavat ruoat	korkeintaan +12°C

#### 2.4 Juhlapalveluyrityksen talouden prosessit ja resurssit

Kaikki yritykset ovat itsenäisiä taloudellisia yksiköitä, joiden tavoitteena on tuottaa voittoa omistajille. Yritystoimintaa aloitettaessa on määriteltävä yrityksen toiminta-ajatus eli se mitä yritys tekee ja miksi yritys on olemassa, esimerkiksi onko yritys hotelli vai ravintola. Toinen merkittävä asia on yrityksen liikeidean määrittely. Päätetään mitä yrityksen tuotteet tai palvelut ovat, kenelle ne on tarkoitettu, miten ne tehdään ja millainen imago yrityksellä on. (Selander & Valli 2007, 14.)

### 2.4.1 Palveluyrityksen prosessit

Palveluyrityksen toiminnasta voidaan ottaa tarkasteluun kaksi prosessia eli toimintaketjua, reaali prosessi ja rahaprosessi. Näiden prosessien tarkoituksena on tuottaa palveluja asiakkaalle. Prosessien hahmottamista helpottaa prosessikaavio (KUVIO 3.) Yrityksen reaali prosessilla tarkoitetaan tavarantoimittajilta hankittavien raaka-aineiden, palvelujen ja muiden hyödykkeiden siirtymistä tuotantoprosessin kautta asiakkaalle. Reaali prosessin suoritteista tehtäviä maksuja kuvaa rahaprosessi, asiakkaat maksavat palveluyritykselle sen tarjoamista palveluista ja palveluyritys maksaa ostamistaan raaka-aineista ja tarvikkeista tavarantoimittajille. (Selander & Valli 2007, 15.) Palveluyrityksen prosessit määrittelevät yrityksen toimintaperiaatteen, mutta palveluiden tuottamiseksi yritys tarvitsee tuotannon tekijöitä eli resursseja. Resurssit ovat niitä voimavaroja, joita yritys tarvitsee tuottojen ja tuloksen saavuttamiseksi. (Selander & Valli 2007, 18.)

### 2.4.2 Palveluyrityksen resurssit

Resurssit jaetaan aineettomiin ja aineellisiin resursseihin. Aineellisia ovat muun muassa käytettävissä oleva raha, yrityksen toimitilat, käytettävät raaka-aineet ja tuotantoon tarvittavat energianlähteet kuten vesi, sähkö ja kaasu. Aineettomia resursseja ovat esimerkiksi työntekijöiden ammattitaito ja osaaminen sekä yritysjohdon kyky johtaa ja tehdä yritykselle suotuisia päätöksiä. Yrityksellä ei ole käytettävissään loputtomia resursseja, ammattitaitoisten työntekijöiden määrä on rajallinen ja rahaakaan ei ole loputtomasti. Erilaisten resurssien käyttö aiheuttaa yritykselle aina kustannuksia, joten yrityksen kannattavuuden kannalta resurssien käytön on oltava mahdollisimman tehokasta. (Selander & Valli 2007, 18.)

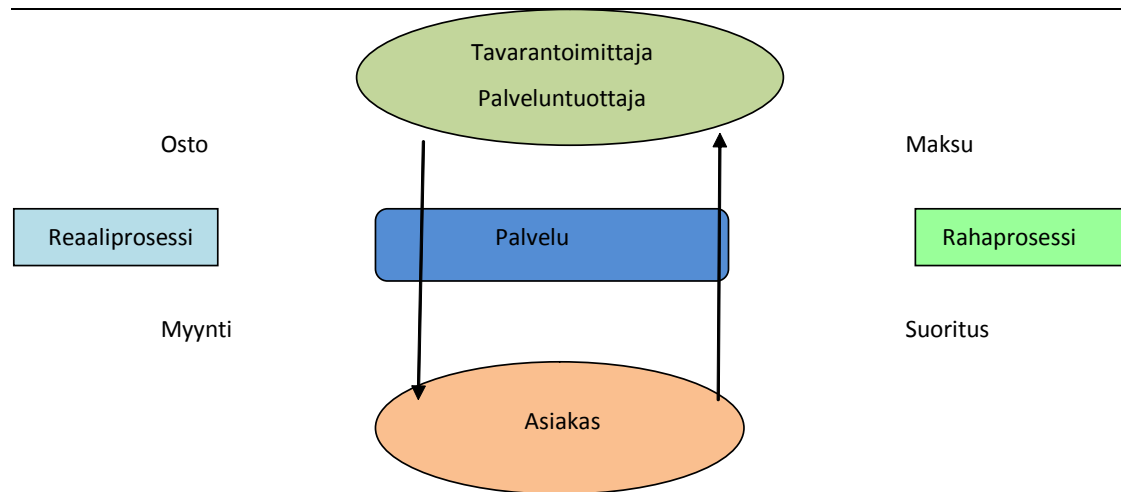
### 2.4.3 Ravitsemisalalan yritystoiminnan kustannukset

Hinnoittelun ja kannattavuuden suunnittelun perustana on kustannusten seuranta kirjanpidossa sekä kohdistaminen osastoihin, tapahtumiin, tuoteryhmiin ja tuotteisiin. Ravitsemisalalan toiminta on monipuolista ja vaihtelevaa, mikä joskus vaikeuttaa kustannusten seurantaa ja kohdistamista. (Selander & Valli 2007, 40.) Kustannuksien ryhmittely kiinteisiin ja muuttuviin kustannuksiin noudattaa ravitsemisalalan järjestöjen suosituksia ja on vallitseva käytäntö alalla (Selander & Valli 2007, 44). Kustannuksien ryhmittely helpottaa liiketoiminnan kulujen seurantaa.



Muuttuvat kustannukset riippuvat suoraan myynnistä ja asiakasmäärästä, niitä voidaan kutsua myös välittömiksi kustannuksiksi. Voidaan siis sanoa, että muuttuvat kustannukset nousevat sitä mukaa, kun suoritettua nousee. Ravitsemistoiminnan muuttuvia kuluja ovat sellaiset kulut, jotka voidaan laskea yhdelle tuotteelle ja joita syntyy samassa suhteessa kuin tuotteita myydään. Ravitsemistoiminnan muuttuvia kuluja kertyy esimerkiksi raaka-ainehankinnasta ja kertakäyttöastioiden käyttämisestä. (Selander & Valli 2007, 45.)

Kiinteät kustannukset ovat niitä kustannuksia, jotka eivät muutu myyntimäärän mukaan. Ne eivät kohdistu suoraan johonkin myyntituotteeseen tai tuoteryhmään. Kiinteitä kustannuksia ovat mm. vuokrat, kiinteistön ja laitteiston huoltokustannukset, energia-, markkinointi-, kuljetus- ja hallintokustannukset. Myös henkilöstökustannukset voidaan käsitellä kiinteinä kustannuksina. (Selander & Valli 2007, 46 – 51.)



KUVIO 3. Palveluyrityksen reaali- ja rahaprosessi (Selander & Valli 2007, 16)

#### 2.4.4 Juhlapalveluyrityksen kannattavuus ja palveluiden hinnoittelu

Tuottavan yrityksen taloudenpidon pohjana on rahoituksen riittävyys ja vakavaraisuus. Hyvän tuoton saavuttamiseksi tärkeimpiä asioita ovat taloudellisuus, tuottavuus ja kannattavuus. Näiden asioiden seuraamiseksi on osattava tulkita yrityksen laskentatoimen keräämää tietoa. (Määttä, ym. 2008, 174.) Yrityksen laskentatoimi kerää tietoa yrityksen liiketoiminnan eri lähteistä, kuten kassajärjestelmästä, henkilöstökuiluista ja raaka-ainevarastoista (Selander & Valli 2007, 21). Laskentatoimen tuottamat raportit toimivat seurantajärjestelmänä yrityksen johdolle. Raporteissa olevien tunnuslukujen perusteella on helppo tarkastella yrityksen kannattavuutta sekä suunnitella, laatia ennusteita ja tehdä päätöksiä tulevaa toimintaa varten. Jotta seurantajärjestelmä olisi luotettava ja sitä voisi käyttää apuna yrityksen talouden arvioinnissa ja suunnittelussa, täytyy tietää millaisia tuloja ja menoja yrityksellä on. Lisäksi on tunnettava oman yrityksen tuloslaskelma ja taserakenne. (Määttä, ym. 2008, 174 -175.)

Yrityksen laskentatoimi jaetaan kahteen osaan, ulkoiseen ja sisäiseen laskentatoimeen. Ulkoisen laskentatoimen hoitaminen on jokaisen yrityksen lakisääteinen velvollisuus. Ulkoisen laskentatoimen keräämät tiedot yrityksen liiketoiminnasta toimivat pohjana yrityksen liikekirjanpidolle ja ne jaetaan julkisesti ulkopuolisten tahojen, kuten verottajan ja rahoittajien kanssa. (Selander & Valli 2007, 21 - 22.) Ulkoisen laskentatoimen hoitamista varten palkataan usein ammattilainen, näin yrittäjällä säästyy sekä rahaa että aikaa muun liiketoiminnan hoitamiseen (Määttä, ym. 2008, 175). Sisäinen laskentatoimi tuottaa yritykselle tärkeää laskentatietoa liiketoiminnan suunnittelua, ohjaamista, johtamista ja tarkkailua varten. Sisäisen laskentatoimen tuottamat raportit ovat tarkempia ja yksityiskohtaisempia kuin ulkoisen laskentatoimen raportit, eikä niitä yleensä luovuteta yrityksen ulkopuolisille tahoille. Molemmissa laskentatoimissa voi osittain hyödyntää samoja tietoja, mutta suurimmaksi osin sisäinen laskentatoimi vaatii omat laskelmansa. (Selander & Valli 2007, 23.) Sisäinen laskentatoimi on aina yrityksen itse suorittamaa laskentaa, joten jokaisen yrittäjän on osattava hoitaa laskentatoimintaa. Yrityksen toiminnan jatkuvuuden takaamiseksi yrittäjän on osattava hinnoitella tuotteet ja palvelut oikein sekä laadittava budjetteja. (Määttä, ym. 2008, 175.)

Budjetin laatimisen tarkoituksena on asettaa raamit, joiden mukaan yrityksen liiketoiminta tietyille budjettikaudelle voidaan suunnitella. Budjetti toimii yrityksen liiketoimintaa ohjaavana tavoitteena. (Määttä, ym. 2008, 223.) Budjetti tarkoittaa tavoitelaskelmaa, jonka yritys tekee ennakkoon tietylle ajanjaksolle. Budjettikausi on yleensä yrityksen tilikauden mittainen, mutta voi olla tilanteesta riippuen pidempi tai lyhyempi. (Selander & Valli 2007, 161.) Juhlapalveluyrityksen täytyy yleensä noudattaa asiakkaan määrittelemää budjettia. Jokaisella tilaisuudella on oma budjetti, jonka mukaan toimitaan. Juhlapalvelutoiminta perustuu voiton tekemiseen, joten täytyy olla tarkat suunnitelmat ja laskelmat, jotta pysytään asiakkaan määrittelemän budjetin rajoissa ja toiminta on kannattavaa. (Määttä, ym. 2008, 20.)

Hinnoittelun suunnittelu on ensiarvoisen tärkeää ravintolatoiminnalle. Tuotot eivät saa olla kustannuksia alhaisemmat, oikeanlaisella tuotehinnoittelulla taataan yrityksen kannattavuus. (Selander & Valli 2007, 68.) Yrityksen kannattavuus vuorostaan takaa sen, että yritys pystyy kehittymään, kasvamaan, uudistumaan ja varmistamaan työpaikat henkilökunnalle (Määttä, ym. 2008, 189).

Ruokien hinnoittelussa apuna ovat annoskortit (TAULUKKO 3), niiden avulla saadaan laskettua raaka-ainekustannukset (Selander & Valli 2007, 85). Annoskorttiin kirjataan ruokalajin nimi, annoskoko, annosmäärä, ruokaan käytettävät raaka-aineet ja niiden määrät, lisäksi annoskorttiin kannattaa laittaa näkyville ruoan valmistusohje. Annoskortissa voi lisäksi olla merkittynä tarvittavat välineet ja laitteet sekä ruoan kanssa tarjottavat lisäkkeet ja kuva tai selitys annoksen esillepanosta. Annoskortteja käyttämällä saadaan ruoka-annoksista samannäköisiä ja -makuisia eri valmistuskerroilla. Hyvien valmistusohjeiden perustella tilapäisetkin työntekijät pystyvät valmistamaan halutunlaista ruokaa. (Määttä, ym. 2008, 64.)

## TAULUKKO 3. Työssä käytetty annoskortti, alkuperäinen malli Selander, K.

**Annos: Pastasalaatti**Ainekust. / ann: 0,19

Osto- paino	PH %	Käyttö- paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö- hintaa	Aine- hintaa
1,000		1,000	MAKARONI, PENNE	1,258	1,26	1,26
0,500		0,500	PAPRIKA, TUORE PUNAINEN	2,900	2,90	1,45
0,750		0,750	MAISSI, PAKASTE	2,960	2,96	2,22
0,750		0,750	HERNE, PAKASTE	1,379	1,38	1,03
1,000		1,000	PESTO, BASILIKA	17,136	17,14	17,14
	Yht	4			Yht	23,10

Annoskoko: **0,033**Annosmäärä: **120****Valmistusohje:**

Keitä makaroni kypsäksi, jäähdytä.

Sulata herneet. Pese paprikat ja porkkanat huolellisesti. Pilko paprikat ja porkkanat pieniksi paloiksi.

Sekoita makaronit, herneet, paprikat, porkkanat ja majoneesi keskenään. Mausta mieleiseksi, esim. mustapippuria ja ruohosipulia.

Tarjoile.

## 2.5 Toiminnallinen tutkimus ja opinnäytetyön luotettavuus

Ammattikorkeakoulun tarjoaman koulutuksen on tarkoitus valmistaa opiskelijat toimimaan oman alan asiantuntijatehtävissä, joten opinnäytetyönkin tulisi siis olla käytännönläheinen, tutkimuksellisella asenteella toteutettu, työelämälähtöinen ja alan tietojen ja taitojen riittävää hallintaa osoittava. Toiminnallisen opinnäytetyön aiheena voi olla käytännön toiminnan ohjeistaminen, opastaminen, järjestäminen tai järjeistämisen. (Vilkka & Airaksinen 2003, 9 - 10.)

Alasta riippuen opinnäytetyö voi olla jokin käytäntöön suunnattu opastus tai ohjeistus, kuten perehdyttämisoas tai turvallisuusohjeistus. Se voi olla myös jonkin tapahtuman toteuttaminen kuten konferenssin, kokouksen, juhlan tai messuosaston järjestäminen. Työ voidaan toteuttaa kohderyhmästä riippuen kirjana, vihkona, kansiona, oppaana, portfoliona, cd-levynä, kotisivuina tai johonkin tilaan järjestettynä tapahtumana. Toteutustavasta riippumatta työ pitää aina raportoida tutkimusviestinnän keinoin. (Vilkka & Airaksinen 2003, 9 - 10.)

Toiminnallisen opinnäytetyön taustalla pitää olla tietoperusta ja teoreettinen viitekehys (Vilkka & Airaksinen 2003, 30). Ammattikorkeakoulun opinnäytetyöksi ei yksinään riitä toiminnallisena opinnäytetyönä toteutettu tapahtuma, tuote, opas tai ohjeistus. Lisäksi opiskelijan pitää opinnäytetyössään osoittaa, että hän osaa yhdistää ammatillisen teoreettisen tiedon ammatilliseen käytäntöön ja kykenee alan teorioiden ja käsitteiden avulla sekä kehittämään oman alan ammattikulttuuria että pohtimaan kriittisesti käytännön ratkaisuja. (Vilkka & Airaksinen 2003, 41 - 42.)

Opinnäytetyön tuottaman tiedon pitää olla luotettavaa. Luotettavuuden mittareina toimivat validiteetti ja reliabiliteetti. Validiteetti mittaa tiedon pätevyyttä eli tiedon paikkansapitävyyttä. Reliabiliteetti mittaa tiedon pysyvyyttä eli tiedon uudelleen käytettävyyttä. (Kajaanin ammattikorkeakoulu 2011.)

### 3 SYNTYMÄPÄIVIEN JUHLAPALVELUJEN TOTETUS

Työ toteutettiin toiminnallisena opinnäytetyönä. Tavoitteena oli suunnitella ja toteuttaa ruokalista ja tarjoilu 50-vuotissyntymäpäiväjuhliin. Vieraita tapahtumaan saapui noin 120 henkeä. Syntymäpäiväjuhlat vietettiin Liperissä, Roukalahdella sijaitsevalla Karvisen Kissanpäivät kotieläinpihalla. Juhlapaikka oli kauniin luonnon keskellä ja sää oli aurinkoinen ja lämmin. Tilaa ympäröi toiselta puolelta pellot ja toiselta puolelta metsikkö, jonka takaa näkyy järvi. Juhlien pöytäkoristeina käytettiin luonnonläheisiä elementtejä, kuten villiviinin köynnöksiä, pihlajan marjoja ja kiviä. Ruokalistalla oli toimeksiantajan toiveesta tuttua ja turvallista sekä jotain erilaista. Vieraille lähetettiin kutsut, joissa pyydettiin ilmoittamaan osallistumisesta ja mahdollisista erityisruokavalioidista. Ruokatarjoilu päätettiin toteuttaa kahdessa kattauksessa vieraiden suuresta lukumäärästä ja tilojen koosta riippuen, joten puolet vieraista kutsuttiin tuntia ennen muita vieraita. Näin jäisi aikaa tuoda lisää ruokaa tarjolle ja korjata tiskit pois pöydistä.

#### 3.1 Juhlamenun suunnittelu

Ruokalistan suunnitteluvaihe aloitettiin jo kesällä, hyvissä ajoin ennen tapahtumaa. Tärkeimpänä vaikuttajana ruokalistan suunnittelussa oli toimeksiantajan toiveet. Ensimmäisessä tapaamisessa toimeksiantajan kanssa mietimme, minkä tyylistä ruokaa tarjoamme vieraille ja sovimme jo alustavasti budjetin suuruudesta. Päätimme, että ruoka olisi jotain hieman erilaista, ei sitä tavallista karjalanpaistia ja keitettyjä perunoita. Lisäksi päätimme, että ruokailu toteutetaan noutopöytänä. Se olisi paras tapa toteuttaa ruokatarjoilu, kun ottaa huomioon henkilöstön määrän ja tilojen resurssit.

Ruokalistaa suunnitellessa otettiin huomioon raaka-aineiden saatavuus ja niiden hinnat. Osa raaka-aineista oli helppo hankkia, sillä toimeksiantajalta ja hänen sukulaisiltaan löytyi pakastimista marjoja, lihoja ja sieniä. Ruokalista alkoi pikkuhiljaa hahmotua näiden ilmaiseksi saatavilla olevien ja korkealaatuisten raaka-aineiden ympärille. Paikallisten ja läheltä saatavien raaka-aineiden suosiminen edistää kestäväää kehitystä (Kuluttajavirasto 2010)

Aluksi tarkoituksena oli laatia useita menuehdotuksia, mutta ensimmäisenä esitelty ehdotus oli toimeksiantajan mielestä muutamain muutoksin hyvä, joten useampia ehdotuksia ei tarvittu. Ensimmäinen ja ainoaksi jäänyt ruokalistaehdotus esiteltiin toimeksiantajalle toisella tapaamiskerralla. Alkuun tulisi vihersalaatti, pääruuaksi Burgundin höystöä ja keitetyjä perunoita ja jälkiruoaksi vaniljapaistosta ja mustikoita. Toimeksiantajan mielestä pääruoka olisi juuri sopiva, mutta muita ruokalajeja päätimme vielä hieman mieltä. Suunnittelimme miten menua voisi parantaa.

Seuraavalle tapaamiskerralla esittelyssä oli korjattu menuehdotus. Vihersalaattiin tuli lisää raaka-aineita, höyston raavaanliha ja herkkusienet korvattiin hirvenlihalla ja kanttareilleillä. Jälkiruoka vaihdettiin paistoksesta hyydykkeeksi ja mustikoiden tilalle tuli mansikka-mustaherukkakastike. Menuun tuli lisäksi yksinkertainen pestolla maustettu pastasalaatti. Jokaisesta menun ruoasta tehtiin annoskortti. Annoskorttien avulla on helppoa laskea raaka-ainekulut ja hinnoitella tuotteet (Selander & Valli 2007, 85). Annoskortteihin (Liite 1) laitettiin myös valmistusohje näkyviin, jotta annos olisi helppo valmistaa. Lopullinen menu oli toimiva kokonaisuus. (KUVIO 4). Suunnitellun menun lisäksi laitettiin salaattipöytään tarjolle sukulaisten ja toimeksiantajan valmistamia ruokia. Näitä ruokia olivat sienisalaatti, sienipikkelsi, karjalanpiirakat ja savustetut muikut.

### 3.2 Erityisruokavaliot

Ruokalistan suunnitteluvaiheessa tiedossa oli, että muutamalla vieraalla olisi erityisruokavaliota. Tulossa oli muutama, joille pitäisi olla laktoosittomia ruokia, yksi jolle maidottomia vaihtoehtoja sekä kaksi jolle gluteenittomia ruokia. Olipa myös yksi vieras, jolle piti tarjota lihattomia vaihtoehtoja. Uskonnollisista syistä erityisruokavaliota noudattavia ei juhluvieraiden joukossa ollut.

Laktoosi-intolerantit huomioitiin ruokalistaa suunnitellessa niin, että päätimme valmistaa kaikki ruoat laktoosittomista aineksista. Nykyään on jo paljon tarjolla laktoosittomia raaka-aineita. Maitoallergikolle valmistimme erillisen jälkiruoan käyttäen maidon sijasta kauramaitoa. Keliakikoille oli varattu gluteenittomat vaihtoehdot pastasalaatista ja jälkiruoasta, kaikki muut menun ruoat olivat luontaisesti gluteenittomia. Lihattonta ruokavaliota noudattavalle oli paljon tarjontaa salaattipöydässä, sillä hirvenlihaa sisältävä pääruoka ei sopinut hänen ruokavaliolleen.

# Annelli 50 v. Juhlamenu

---

## Salaatti- ja leipäpöytä:

### **Vihersalaatti (L,G)**

Jäävuorisalaatti, kurkku, tomaatti, fetajuusto, oliivi, ananas, punasipuli,

### **Pastasalaatti (L,M ja G)**

Pasta, pesto, herne, paprika, maissi.

Erikseen tarjolla myös gluteeniton vaihtoehto.

### **Savustetut muikut (M)**

### **Sienipikkelsi (L,G,M)**

### **Sienisalaatti (L,G,M)**

### **Karjalan piirakat ja munavoi (L ja G, M)**

Erikseen tarjolla maidoton ja gluteeniton vaihtoehto

## Lämmin ruoka:

### **Hirvenlihahöystö (L,G,M)**

Tutjulainen hirvenliha, sipuli, kanttarellejä omasta metsästä, pekoni.

### **Keitetyt perunat (L,G,M)**

Salokylän perunaa

### **Hunajaiset uunijuurekset (L,G,M)**

Porkkana, lanttu, nauris.

## Jälkiruoka:

### **Vaniljahyydyke marjakastikkeella (L ja G, M)**

Kerma, maito, digestivekeksi, vanilja, mansikka ja mustaherukka.

Erikseen tarjolla myös maidoton ja gluteeniton vaihtoehto.

### **Kahvi/Tee**

### **Täytekakku**

## Juotavat:

Tervetuliaismalja, kuohuviini.

Vesi, maito, piimä, kotikalja ja mehu.



### 3.3 Juhlapalvelujen tuottamisen kustannukset ja hinnoittelu

Ruokalistan raaka-aineita hankkiessa täytyi pitää mielessä toimeksiantajan kanssa sovittu budjetti. Budjetti tulee sopia asiakkaan kanssa aina tilaisuuden suunnittelun aluksi (Hemmi 2008, 282). Raaka-aineiden hankintaan oli varattu 500 €. Raaka-aineiden hankinnassa otettiin huomioon myös kestävä kehitys. Raaka-ainehankinnoissa suosittiin suomalaisia tuotteita ja mahdollisuuksien mukaan hankittiin raaka-aineet saman kylän tuottajilta. Raaka-ainemäärät laskettiin työn liitteenä olevista annoskorteista.

Muita kustannuksia muodostui kotieläinpihan vuokrauksesta, telttavuokrauksesta, kuljetuksista juhlapaikan ja toimeksiantajan kodin välillä sekä muista materiaaleista, kuten jättesäkeistä ja servieteistä. Juhlapaikan vuokraan sisältyi sähkön ja veden käyttökustannukset. Kustannuksia tulisi normaalisti myös koristeiden ostamisesta, pöytäliinojen vuokraamisesta ja henkilöstön palkkauksesta. Tämän tapahtuman työntekijät olivat päivänsankarin lähisukulaisia ja ystäviä, joten heille riitti ruokapalkka. Henkilöstökulut ovat kuitenkin mukana laskelmissa, jotta työn laskelmat olisivat totuudenmukaiset. Pöytäkoristeet kerättiin luonnosta, koristeina oli villiviinin köynnöksiä, pihlajanmarjoja ja kiviä. Pöytäliinat saatiin lainaan toimeksiantajan sukulaisilta. Koristeiden hankkiminen ja liinojen vuokraaminen on otettu huomioon tuotelaskelmassa. Liitteenä olevasta juhlapalvelujen tuotelaskelmasta (Liite 2) näkyy tarkemmin kustannuksien muodostuminen.

Ravitsemisyriksen toiminnan kannalta tärkeintä on, että tuotelaskelman loppusumma ei ole negatiivinen. Mutta jos voittoa ei tule, ei ravitsemisyrittäjälle itselleen jää mitään käteen. Voidaan sanoa, että ravitsemisyriksellä menee hyvin, kun tulokate prosentti on 10 – 20 liikevaihdosta.

### 3.3.1 Raaka-ainekustannukset

Tämän työn raaka-ainelaskelmissa käytettiin Kespro Oy:n ja Heinon Tukku Oy:n 2011 vuoden myyntilistoista saatuja raaka-ainehintoja. Laskelmissa on käytetty 13 % verokantaa, joka koskee ravintola- ja ateriapalveluita sekä yleistä 23 % verokantaa, joka koskee useimpia tavaroita ja palveluita (Verohallinto 2011). Ruokalistaan hankittavien raaka-aineiden yhteishinnaksi tulisi tukkulistojen hintojen perusteella 325,50 €. Todellisuudessa ruokalistan raaka-aineille tuli hintaa yhteensä 168,41 €, koska suuri osa raaka-aineista saatiin ilmaiseksi toimeksiantajan sukulaisilta ja ystäviltä. Ilmaiseksi saatiin kymmenen kiloa hirvenlihaa ja noin kaksitoista kiloa perunoita. Lisäksi toimeksiantajan omasta pakastimesta löytyi kantarellejä höystöön ja marjakastikkeeseen tarvittavat mustaherukat ja mansikat. Saman kylän tuottajalta hankittiin nauriit ja porkkanat. Muut ruokalistan raaka-aineet hankittiin tukkuliikkeestä ja marketeista. Annoskortit ja tuotelaskelma tehtiin kuitenkin niin kuin kaikista raaka-ainesta olisi maksettu täysi hinta.

### 3.3.2 Henkilöstökulut

Henkilöstökuluja laskettaessa palkaksi asetettiin 9,28 €, mikä on vähimmäistuntipalkka Matkailu-, ravintola- ja vapaa-ajan palveluita koskevan työehtosopimuksen mukaan (Valtion sääöstietopankki 2010). Palkkaan lisättiin laskelmien yksinkertaistamiseksi 60 prosentin sivukulut. Nämä sivukulut kattavat sosiaalipalkat ja -vakuutusmaksut sekä palkanlaskusta ja –maksusta koituvat kustannukset. (Selander & Valli. 2007, 47 – 48.) Työntekijöitä tapahtumassa oli kahdeksan, joista viisi teki töitä jo juhlia edeltävänä päivänä ja kolme jotka tekivät töitä vain juhlapäivänä. Palkkakulujen laskemisen helpottamiseksi viisi työntekijää on merkitty tuloslaskelmaan vakituiseksi ja jäljelle jääneet kolme on merkitty sivutoimiseksi. Vakituiset työntekijät työskentelivät noin kahdeksan tuntia ja sivutoimiset noin neljä tuntia. Yhteensä työtunteja syntymäpäivien juhlapalvelujen toteuttamiseen kertyi 52. Työntekijöiden palkka sivukuluineen oli tapahtuman ajalta 772 €. Henkilöstökulujen osuus liikevaihdosta oli 31,6 %. Osuus on suurempi kuin juhlapalvelualalla toimivien yritysten henkilöstökuluprosentti. Ateriapalveluiden henkilöstökuluprosentin keskiarvo oli vuonna 2009 matkailu-, hotelli-, ravintola- ja vapaa-ajanpalvelualan työmarkkinajärjestö MaRa:n tilastotietojen mukaan 27,8 % yrityksen liikevaihdosta (MaRa 2011). Henkilöstökulujen osuuden suuruus verrattuna ateriapalvelualan yritysten osuuteen selittyy sillä, että tässä tapahtumassa oli enemmän työntekijöitä kuin ateriapalvelualan yritys todennäköisesti tämän kokoisessa tilaisuudessa käyttäisi.

### 3.3.3 Hinnoittelu ja kannattavuus

Mille tahansa yritykselle tärkeintä on voiton tavoittelu, sillä niin yrityksen toiminta kannattaa (Selander & Valli 2008, 36). Tämän tilaisuuden tarkoituksena ei kuitenkaan ollut voiton tavoittelu, koska kyseessä oli syntymäpäiväjuhlat ei vierailta peritty maksua. Työn liitteenä olevassa tuotelaskelmassa menun hinnaksi on laskettu 23 €/henkilö, tällä summalla menun myynti olisi yritykselle vielä kannattavaa. Vieraita tapahtumassa oli 120, joten kertomalla menun myyntihinnan vieraiden lukumäärällä saadaan tapahtuman myyntituotot. Summaksi saadaan 2760 €. Myyntituotoista vähennetään verot, muuttuvat kulut, henkilöstökulut ja kiinteät kulut. Muuttuvia kuluja ovat esimerkiksi raaka-ainehankinnat ja kiinteitä kuluja ovat esimerkiksi tilavuokra, telttavuokra ja kuljetuskustannukset. Kulujen vähennyksen jälkeen saadaan selville tulos eli voitto. Laskelmien mukaan voittoa tulisi 824 € ja tulokate eli voitto olisi 33,7 % liikevaihdosta, mikä on todella hyvä tulos. Ateriapalvelualojen tulokateprosentin keskiarvo oli vuonna 2009 MaRa:n tilastotietojen mukaan -0,6 % (MaRa 2011). Tämän tapahtuman tulokateprosentti on suuri, koska kiinteät kulut olivat alhaisemmat kuin mitä ne tilaisuuden toteuttavalle juhlapalveluyritykselle normaalisti olisivat. Esimerkiksi energia - ja vesimaksuista aiheutuisi juhlapalveluyritykselle kustannuksia, mutta tässä tapahtumassa ne sisältyivät tilavuokraan.

### 3.4 Esivalmistelut juhlaa varten

Juhlia varten minulla oli työvoimana tyttöystäväni, sisarukseni, äitini ja isäni sekä muita päivänsankarin lähisukulaisia ja ystäviä. Suurin osa heistä tuli avuksi itse juhlapäivänä, mutta vanhempieni ja sisaruksieni kanssa juhlan toteutusta valmisteltiin jo pitkän viikkoa.

Perjantaina, eli juhlia edeltävänä päivänä juhlapaikalle pystytettiin kaksi isoa telttaa ja koottiin taitettavia pöytiä ja tuoleja. Teltat vuokrattiin Salokylän kyläyhdistykseltä, mutta tuolit ja pöydät saatiin lainaksi samalta yhdistykseltä. Näin saatiin pihalle 30 pöytäpaikkaa. Tämän jälkeen järjesteltiin talon sisällä olevat huonekalut ja pöydät niin, että noutopöydälle saataisiin sopiva tila ja vieraille mahdollisimman paljon paikkoja. Noutopöydän ympärille ei jäänyt paljon tilaa, joten aloituspisteitä päätettiin tehdä vain yksi. Aloituspisteitä olisi hyvä olla ainakin kaksi, jos vieraita on 50 tai enemmän (Hemmi, ym. 2008, 308). Sisällä talossa oli järjestelyjen jälkeen noin 30 ruokailupaikkaa. Aivan noutopöydän paikan vieressä oli tiskikone ja tiskialtaat, mutta tiskaaminen

päätettiin hoitaa toisessa keittiössä, jotta se ei häiritsisi vieraita. Seuraavaksi tarkistettiin, että myös kahvitustilassa olisi tarpeeksi paikkoja kaikille vieraille.

Asiakastilojen alkaessa olla hyvässä järjestyksessä, alettiin valmistaa juhlapäivän jälkiruokaa. Vanukkaan tapaista jälkiruokaa pitäisi varata 100 – 150 grammaa vierasta kohden (Reinivuo & Sääksjärvi 2004). Vaniljahyydykettä valmistettiin 120 vieraalle yhteensä 14,4 kiloa. Vaniljahyydykettä valmistettiin myös maidoton erä sekä gluteeniton erä. Maidottomassa jälkiruoassa maito korvattiin kauramaidolla ja gluteenittomasta jälkiruoasta jätettiin keksimuru kokonaan pois. Vaniljahyydykkeitä valmistettiin ensin pieniin astioihin, joissa oli annos yhdelle. Pienten astioiden loppuessa käytettiin suurempia laakeita kakkuvuokia, joista saisi annokset noin kymmenelle hengelle. Annokset jätettiin jääkaappiin hyytymään yön yli.

Perjantai-illan valmisteluihin kuului vielä marjakastikkeen keitto, pastasalaatin valmistus sekä perunoiden, porkkanoiden ja lanttujen peseminen ja kuoriminen. Marjakastiketta pitäisi olla vierasta kohden vähintään 65 grammaa ja pastasalaattia 50 grammaa (Reinivuo & Sääksjärvi 2004). Marjakastikkeen tarkoituksena oli tässä ruokalajissa toimia vain koristeena, joten sitä valmistettiin vain 3 kiloa. Pastasalaattia valmistettiin 4 kiloa perjantaina ja siitä tulisi 33 grammaa vierasta kohden, eli hieman alle suositellun määrän. Mutta tuo määrä riittäisi hyvin, sillä salaattipöydässä oli tarjolla paljon muitakin ruokalajeja. Pastasalaatista valmistettiin myös gluteenittomat ja maidottomat versiot. Gluteenittomassa versiossa tavallinen pasta korvattiin gluteenittomalla pastalla. Maidottomassa versiossa pesto piti korvata majoneesilla, sillä pestossa oli tuoteselosteen mukaan maitoproteiinia. Perjantai-iltana pilkottiin vielä juurekset pienemmiksi, jotta ne olisivat käyttövalmiina juhlapäivänä. Pääraaka-aine, eli hirvenliha, oli valmiiksi paloitettu, ruskistettu ja pakastettu. Lihat otettiin sulamaan perjantai-iltana.

### 3.5 Tapahtuman kulku

Tilaisuuden toteutusvaihe aloitettiin lauantaina kello 9.00 pöytien liinoittamisella ja kattamisella. Höystön valmistus aloitettiin myös heti juhlapaikalle saavuttaessa, mitä pidempään se ehtisi hautua, sitä mureampaa liha olisi. Tässä vaiheessa jaettiin vastualueet, minun vastuulle tuli kokonaisvaltainen seuranta ja lämpimät ruoat, muu henkilöstö hoitaisi salaatit, piirakat, jälkiruoan ja juotavat. Tiskien pesusta huolehti pääasiassa kaksi apulaista, muu henkilöstö kantoi likaisia astioita heille sitä mukaa kun vieraat olivat syöneet.

Kello 10.00 kaksi viiden litran kattilallista höystöä oli hautumassa ja kaksi viiden litran kattilallista valmiina haudutusta varten. Höystöä tulee varata 150 - 200 gramma vierasta kohden (Reinivuo & Sääksjärvi 2004). 120 vieraalle tarvittiin siis 18 – 24 kiloa höystöä. Seuraavaksi valmistettiin pääruoan lisäkkeet, juurekset uuniin ja perunat kattilaan. Lämmintä kasvislisäkettä pitää varata 50 -100 grammaa vierasta kohden ja perunalisäkettä 80 – 150 grammaa (Reinivuo & Sääksjärvi 2004). Juureksia tarvittiin siis vähintään 6 kiloa ja perunoita vähintään 9,6 kiloa. Tässä vaiheessa osa apulaisista aloitti vihersalaatin valmistuksen. Vihersalaattia pitää varata vierasta kohden vähintään 50 grammaa (Reinivuo & Sääksjärvi 2004). Vihersalaattia valmistettiin noin 7 kiloa, joten annoskooksi tuli 60 grammaa vierasta kohden.

Kello 11.00 valmistelimme seisovan pöydän. Ruokailuvälineet käärittiin servietin sisälle, jotta ne olisi kätevä ottaa mukaan. Seisovan pöydän kiertojärjestys suunniteltiin mahdollisimman sujuvaksi, mutta tila oli aika ahdas.

Kello 12.00 ruoat nostettiin esille ensimmäistä kattausta varten. Salaatit ja salaatin-kastikkeet olivat kiertosuunnassa ensimmäisellä pöydällä, sitä seuraavalla pöydällä oli piirakoita ja levitteitä. Kolmannella pöydällä oli lämpölevy, jonka päällä höystö, perunat ja uunijuurekset. Neljännellä pöydällä oli juomalasit ja juotavat. Vieraiden ottaessa ruokia ja juotavia, niitä lisäiltiin tarvittaessa. Ensimmäinen kattaus sujui nopeasti ja ongelmitta. Yksi esivalmistelluista höystöistä laitettiin hautumaan toista kattausta varten.

Kello 12.30 ensimmäisen kattauksen jälkiruoka nostettiin tarjolle. Jälkiruoka katettiin terassille, mistä vieraat voisivat käydä hakemassa vaniljahyydykkeen ja marjakastiketta. Suurimmalle osalle ensimmäisen kattauksen ruokailijoista riitti pienessä astias- sa hyydytettyjä annoksia, mutta osalle leikattiin isommista kakkuvuoista annokset lautasille. Uunijuureksia laitettiin lämpiämään uuniin toista kattausta varten.

Kello 13.00 seisovaa pöytää täydennettiin ensimmäisen kattauksen jäljiltä. Lisää salaatteja sekä perunaa ja höystöä. Ongelmaksi muodostui tässä vaiheessa uunijuurekset, ne olivat olleet uunissa vasta vajaan puoli tuntia. Ne olivat vielä liian raakoja kun toisen kattauksen vieraat alkoivat saapua syömään.

Kello 13.30 alkoi toinen kattaus. Osa vieraista joutui hieman odottamaan uunijuureksia, mutta muuten toinen kattaus sujui hyvin. Kaikkia ruokalajeja oli tarpeeksi.

Kello 14.00 esille nostettiin vaniljahyydyke ja marjakastike toista kattausta varten. Nämä loput jälkiruoka-annokset olivat isommissa kakkuvuoissa, joista vieraille leikattiin annokset lautasille.

Kello 14.30 oli vuorossa päiväsankarin sukulaisten järjestämää ohjelmaa, joka koostui lauluista ja peleistä.

Kello 15.00 vieraita pyydettiin siirtymään kahville ja kakulle kahvitustilaan. Kahvien jälkeen vieraat alkoivat pikkuhiljaa tehdä lähtöä.

Kello 16.00 alkoi jälkityövaihe. Huonekalut laitettiin siihen järjestykseen missä ne olivat alun perin. Kaikki loput tiskit tiskattiin ja kaikki omat tarvikkeet pakattiin autoihin. Ruokailu- ja kahvitustilat imuroitiin ja luututtiin. Taitettavat pöydät ja tuolit koottiin kaasaan, teltat purettiin. Seuraavaksi tarkistettiin vielä, että kaikki huonekalut ja tavarat oli järjestelty, jonka jälkeen poistuimme paikalta.

#### 4 POHDINTA

Opinnäytteeni aiheena oli suunnitella ja toteuttaa juhlapalvelut 50-vuotissyntymäpäiville. Valitsemani opinnäytetyön aihe oli mielenkiintoinen ja se tuntui olevan sopiva sekä opintojeni että toistaiseksi lyhyen työurani kannalta. Paras tutkimusmenetelmä tälle aiheelle, olisi toteuttaa se toiminnallisena tutkimuksena. Aloin jalostamaan aihetta ja etsimään kirjallisuutta ja muita julkaisuja, joissa käsiteltäisiin juhlapalvelujen toteuttamista.

Monissa käyttämissäni lähteissä käsiteltiin samoja asioita eri tavoin, minkä ansiosta sain työhöni näkyviin lähteiden välistä keskustelua. Syntymäpäivien viettämisen historiaa käsitteleviä lähteitä oli niukasti, mutta löytämissäni lähteissä oli mielestäni riittävästi tietoa. Käytännönläheisessä opinnäytetyössä lähteiden määrä ei ole ratkaiseva tekijä, paljon tärkeämpää on lähteiden laatu ja soveltuvuus (Vilkkä & Airaksinen 2003, 76).

Opinnäytetyöni toteutettiin toiminnallisena tutkimuksena, missä yhdistyy käytännönläheisyys ja teoreettisuus. Käytännönläheisyyttä edustaa juhlapalvelujen toteuttaminen Karvisen Kissanpäivät kotieläinpihalla ja teoreettisuutta edustaa juhlapalveluprosessin suunnittelu lähteistä kerätyn tietoperustan avulla. Opinnäytetyössä käytetyn tietoperustan tiedot on kerätty ravitsemisalan kirjallisuudesta ja erilaisista julkaisuista, joten voidaan sanoa, että tietoperusta on luotettava. Luotettavuuden mittareina toimivat validiteetti, joka mittaa tiedon pätevyyttä ja reliabiliteetti, joka mittaa tiedon pysyvyyttä (Kajaanin ammattikorkeakoulu 2011).

Opinnäytetyötä tehdessä opin uusia asioita ruokalistasuunnittelusta, ensin suunnitteluvaiheen teorian ja sitten vielä käytännön toteutuksen kautta. Ruokalistaa suunnitellaessa pitää ottaa huomioon tilat missä tapahtuma toteutetaan, sillä tilojen resursseista riippuu tarjoilutavan valitseminen ja ruokien valintaan vaikuttaa oleellisesti tarjoilutapa. Esimerkiksi; jos taustatilat ovat ahtaat, on helpompi tarjoilla ruoka noutopöydästä kuin lautastarjoiluna (Määttä, ym. 2008, 106).

Tämän tilaisuuden kustannukset olivat huomattavasti alhaisemmat kuin, mitä ne olisivat juhlapalveluyrityksen toteuttamana olleet. Sillä suuri osa raaka-aineista saatiin ilmaiseksi ja työvoimalle ei tarvinnut maksaa palkkaa. Kustannuksia tulisi lisää normaalisti myös koristeluista ja liinoista, mutta koristeet kerättiin luonnosta ja liinat saatiin lainaan toimeksiantajan sukulaisilta. Kaikki kustannukset on kuitenkin otettu huomioon työn tuotelaskelmassa.

Syntymäpäivän ruokailua varten oli aluksi tarkoitus tehdä useampi menuehdotus, mutta ensimmäinen menuehdotus oli toimeksiantajan mielestä hyvä, joten useampia ei tarvittu. Jos olisin suunnitellut useampia menuja, olisin myös tehnyt jokaisesta koeerät, jotta olisimme voineet vertailla, mikä kokonaisuus toimii parhaiten.

Syntymäpäiväjuhlat olivat onnistunut kokonaisuus, päivänsankari kertoi olevansa tyytyväinen, vieraat sanoivat viihtyneensä hyvin ja ruoka oli vieraiden kertoman mukaan hyvää. Työvoimana toimineet ystävät ja sukulaiset suoriutuivat heille annetuista tehtävistä erittäin hyvin. Juhlissa olleiden vieraiden kanssa keskusteltuani, olen saanut pelkästään hyvää palautetta ruoista ja tarjoilujen hoitamisesta. Lisäksi kotieläinpihan omistajat kysyivät minulta neuvoa miten suurempien vierasmäärien ruokailut olisi paras järjestää. Onnistumisen taustalla oli mielestäni juhlapalveluprosessin huolellinen suunnittelu ja työhön osallistuneiden hyvä motivaatio.

Olen sitä mieltä, että syntymäpäiviä tullaan viettämään myös tulevaisuudessa. Kaikki syntymäpäiväjuhlat ovat erilaisia, sillä niin ovat ihmisetkin. Uskon myös siihen, että tulevaisuudessa ihmisten varallisuuden kasvaessa, palkataan juhlien järjestäjäksi yhä useammin juhlapalveluyritys. Sen sijaan, että juhlat järjestettäisiin itse, voidaan tehtävä antaa ammattilaisille. Näin isäntä tai emäntä voi keskittyä juhlimiseen ja seurustella vieraiden kanssa sekä rentoutua.



## LÄHTEET

Ceserani, V., Foskett, D. & Kinton, R. 1992

The Theory of Catering. Hodder & Stoughton. Lontoo.

Ekocentria 2011

Verkkodokumentti. Luettu 9.11.2011.

Etusivu > Kestävä kehitys > Neljä ulottuvuutta

[www.ekocentria.fi](http://www.ekocentria.fi)

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2011

Verkkodokumentti. Luettu 15.10.2011.

Etusivu > Elintarvikkeet > Hygieniaosaaminen > Tietopaketti > Omavalvonta > Omavalvontasuunnitelma

[www.evira.fi](http://www.evira.fi)

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2011

Verkkodokumentti. Luettu. 28.10.2011.

Etusivu > Elintarvikkeet > Tietoa elintarvikkeista > Käsittely ja säilyttäminen > Lämpötila > Säilytyslämpötiloja

[www.evira.fi](http://www.evira.fi)

Hemmi, M., Häkkinen, U. & Lahdenkauppi, M. 2008

Avec – asiakaspalvelua ravintolassa. WSOY. Helsinki.

Ijäs, T. & Välimäki, M-L. 2004

Elintarvikehygieniä ja – lainsäädäntö. Otava. Keuruu.

Immonen, P. & Nevala, R. 2002

Juhlakirja – juhlia, tapoja ja perinteitä. WSOY. Helsinki.

Isotalo, M. 1999

Joulusta juhannukseen, häistä läksiäisiin. Suomalaisen juhlaperinteen ja kansanhuvien opinto-opas. Maa- ja kotitalousnaisten keskus. Tumavuoren kirjapaino Oy. Vantaa.

#### Kajaanin ammattikorkeakoulu Kajak 2011

Verkkodokumentti. Luettu 14.11.2011.

Etusivu > Opinnäytetyöpakki > Teoreettinen materiaali > Tukimateriaali  
> Luotettavuus

[www.kajak.fi](http://www.kajak.fi)

Koppinen, S., Kumpulainen, E., Lehto, M., Manninen, L., Mustonen, P., Niskanen, N.,  
Pettilä, L., Salmi, K. & Viitala, M. 2002

Peti ja safka. Kustannusosakeyhtiö Tammi. Tampere.

#### Kuluttajavirasto 2010

Verkkodokumentti. Luettu 14.11.2011.

Etusivu > Eko-ostaja > Elintarvikkeet 7.4.2010

[www.kuluttajavirasto.fi](http://www.kuluttajavirasto.fi)

Matkailu-, hotelli-, ravintola- ja vapaa-ajanpalvelualan sekä niihin liittyvän hyvinvointi-  
palvelualan edunvalvoja ja työmarkkinajärjestö MaRa 2011

Verkkodokumentti. Luettu 14.11.2011.

Etusivu > Toimiala numeroina

[www.mara.fi](http://www.mara.fi)

#### Määttälä, S. 2010

Ruokatuotantoprosessi. Teoksessa Hyvönen, P., Määttälä, S., Saarela,  
A-M. & von Wright, A. *Elintarvikeprosessit*. Suomen Graafiset Palvelut  
Oy Ltd. Kuopio, 343 - 366.

Määttälä, S., Nuutila, J. & Saranpää, T. 2008

Juhlal palvelu – Suunnittele ja toteuta. WSOY. Helsinki

Paakkanen, M., Pietilä, H., Pitkänen, A., Muurinen, P. & Valkonen Kaija. 1998

Nyt on juhlan aika – Juhlanjärjestäjän käsikirja. Oy Valitut Palat - Rea-  
der's Digest Ab. Helsinki.

Reinivuo, H. & Sääksjärvi, K. 2004

Ruokamittoja. Verkkodokumentti. Luettu 14.11.2011.

Etusivu > Julkaisut > Julkaisusarjat > Kansanterveydenlaitoksen julkaisuja B > 2004 B15

[www.ktl.fi](http://www.ktl.fi)

Selander, K. & Valli, V. 2007

Hinnoittelu ja kannattavuus matkailu- ja ravitsemisalalla.

WSOY. Helsinki.

Selander, K. 2011

Verkkodokumentti. Luettu 13.10.2011

Etusivu > Lataukset > Annoskortti työhöjeella

[webd.savonia-amk.fi/home/saselka/lataukset/](http://webd.savonia-amk.fi/home/saselka/lataukset/)

Valtion säädöstietopankki, FINLEX 2011

Verkkodokumentti. Luettu 29.9.2011.

Etusivu > Lainsäädäntö > Ajantasainen lainsäädäntö > 2006 > 13.1.2006/23 Elintarvikelaki

[www.finlex.fi](http://www.finlex.fi)

Valtion säädöstietopankki, FINLEX 2011

Verkkodokumentti. Luettu 1.11.2011.

Etusivu > Viranomaiset > Työehtosopimukset > Yleissitovat työehtosopimukset (STM:lle jo toimitetut): 2010 > 11.11.2010 13/2010

[www.finlex.fi](http://www.finlex.fi)

Valtion säädöstietopankki, FINLEX 2011

Verkkodokumentti. Luettu 11.11.2011.

Etusivu > Lainsäädäntö > Säädökset alkuperäisinä > 2009 > 28/2009  
Maa- ja metsätalousministeriön asetus eräiden elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

[www.finlex.fi](http://www.finlex.fi)

Verohallinto 2011

Verkkodokumentti. Luettu 1.11.2011.

Etusivu > Yritys- ja yhteisöasiakkaat > Liikkeen- ja ammatinharjoittaja >

Arvonlisäverotus

[www.vero.fi](http://www.vero.fi)

Vilka, H. & Airaksinen, T. 2003

Toiminnallinen opinnäytetyö. Kustannusosakeyhtiö Tammi. Helsinki.

**Annos: Vihersalaatti**Ainekust. / ann: 0,18

Osto- paino	PH %	Käyttö- paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö- hintaa	Aine- hintaa
2,000		2,000	JÄÄVUORISALAATTI, TUORE	1,733	1,73	3,47
1,500		1,500	KURKKU, TUORE	2,990	2,99	4,49
1,200		1,200	TOMAATTI	3,750	3,75	4,50
1,000		1,000	ANANASPALA, SÄILYKE	2,090	2,09	2,09
0,450		0,450	OLIIVI, SÄILYKE MUSTA KIVETÖN	2,525	2,53	1,14
0,500		0,500	FETAJUUSTO, KUUTIO LAKTOOSITON	9,714	9,71	4,86
0,500		0,500	PUNASIPULI	1,408	1,41	0,70
	Yht	7,15			Yht	21,24

Annoskoko: **0,060**Annosmäärä: **120****Valmistusohje:**

Pese salaatti, kurkku ja tomaatit huolellisesti.

Leikkaa salaatti suikaleiksi, pilko kurkusta ja punasipulista sopivia palasia, halkaise kirsikkatomaatit.

Valuta ananaksista, oliiveista ja fetajuustosta ylimääräiset nesteet.

Sekoita ainekset keskenään, tarjoile.

**Annos: Pastasalaatti**Ainekust. / ann: 0,19

Osto- paino	PH %	Käyttö- paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö- hint	Aine- hint
1,000		1,000	MAKARONI, PENNE	1,258	1,26	1,26
0,500		0,500	PAPRIKA, TUORE PUNAINEN	2,900	2,90	1,45
0,750		0,750	MAISSI, PAKASTE	2,960	2,96	2,22
0,750		0,750	HERNE, PAKASTE	1,379	1,38	1,03
1,000		1,000	PESTO, BASILIKA	17,136	17,14	17,14
	Yht	4			Yht	23,10

Annoskoko: **0,033**Annosmäärä: **120****Valmistusohje:**

Keitä makaroni kypsäksi, jäähdytä.

Sulata herneet. Pese paprikat ja porkkanat huolellisesti. Pilko paprikat ja porkkanat pieniksi paloiksi.

Sekoita makaronit, herneet, paprikat, porkkanat ja majoneesi keskenään. Mausta mieleiseksi, esim. mustapippuria ja ruohosipulia.

Tarjoile.

**Annos: Höystö**Ainekust. / ann: 1,66

Osto- paino	PH %	Käyttö- paino	Raaka- aine	Ostohinta (verotn)	Käyttö- hinta	Aine- hinta
10,000		10,000	HIRVENLIHA	12,435	12,44	124,35
1,000		1,000	SIPULI, KUORIPÄÄLLINEN	1,020	1,02	1,02
0,500		0,500	TOMAATTISOSE	1,791	1,79	0,90
0,050		0,050	SUOLA	0,541	0,54	0,03
0,020		0,020	VALKOPIPPURI, JAUHETTU	13,068	13,07	0,26
0,300		0,300	RYPYÖLJY	1,485	1,49	0,45
0,050		0,050	VALKOSIPULI, TUORE	3,950	3,95	0,20
0,010		0,010	LAAKERINLEHTI	55,135	55,14	0,55
4,000		4,000	ESPAGNOLE KASTIKE	4,029	4,03	16,12
3,000		3,000	VESI	0,000		
0,050		0,050	LIHALIEMIJAUHE, VAALEA VÄHÄSUOLAINEN	6,392	6,39	0,32
2,000		2,000	PUNAVIINI, ALKOHOLITON	6,435	6,44	12,87
0,150		0,150	MAIZENA, MAISSITÄRKKELYS	3,097	3,10	0,46
1,000		1,000	PEKONI, VIIPALE	8,789	8,79	8,79
1,500		1,500	KANTTARELLI, PAKASTE	20,859	20,86	31,29
1,000		1,000	PUNASIPULI	1,408	1,41	1,41
Yht		24,63			Yht	199,00

Annoskoko: 0,200Annosmäärä: **120****Valmistusohje:**

Poista lihasta kalvot ja kuutioi liha tai käytä valmiiksi paloitetua.

Ruskista lihapalat kuumalla pannulla öljyssä, kaada lihat kattilaan tai uunivuokaan.

Lisää mausteet lihapalojen päälle (kokonaiset pippurit ja laakerinlehdet maustepussissa)

Freesaa hienoksi leikatut sipulit, lisää tomaattisose ja kiehauta pannulla sipulien mukana, laita seos haudutusastiaan.

Lisää haudutusastiaan espagnolea, paistinleimi ja lihalientä, hauduta lihapalat kypsiksi.

Lisää kypsentämisen välillä punaviiniä.

Suurusta maizenalla.

Siivilöi.

Käristä pekonusiikaleet ja freesaa pikkusipulit ja herkkusienet ja lisää höystöön.

**Annos: Uunijuurekset**Ainekust. / ann: 0,12

Osto- paino	PH %	Käyttö- paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö- hintaa	Aine- hintaa
3,500		3,500	PORKKANA	0,550	0,55	1,93
2,500		2,500	NAURIS, PESTY	1,450	1,45	3,63
0,500		0,500	HUNAJA	5,084	5,08	2,54
0,100		0,100	MUSTAPIPPURI, ROUHE	12,137	12,14	1,21
0,050		0,050	TIMJAMI	38,808	38,81	1,94
0,500		0,500	OLIIVIÖLJY	05,380	5,38	2,69
	Yht	7,15			Yht	13,94

Annoskoko: **0,055**Annosmäärä: **120****Valmistusohje:**

Pese ja kuori kasvikset

Laita kasvikset uunivuokaan, sekoita joukkoon hunaja, timjami ja mustapippuri.

Paista 200 asteessa n. 30 min, välillä käännetään.

---



---



---



---



**Annos: Keitetyt perunat**Ainekust. / ann: 0,05

Ost-paino	PH %	Käyttö-paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö-hinta	Aine-hinta
14,118	15	12,000	PERUNA	0,413	0,49	5,83
	Yht	12			Yht	5,83

Annoskoko: 0,100Annosmäärä: **120****Valmistusohje:**

Pese ja kuori perunat. Laita perunat kattilaan. Lisää vettä sen verran, että perunat peittyvät.  
 Keitä perunat kypsiksi.

---



---



---



---

**Annos: Vaniljahyydyke**Ainekust. / ann: 0,43

Osto-paino	PH %	Käyttö-paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö-hinta	Aine-hinta
0,750		0,750	DIGESTIVE KEKSI	2,564	2,56	1,92
0,500		0,500	VOI, PALA LAKTOOSITON	7,517	7,52	3,76
3,000		3,000	KEVYTMAITOJUOMA, LAKTOO	1,340	1,34	4,02
7,000		7,000	VISPIKERMA, LAKTOOSITON	4,730	4,73	33,11
0,010		0,010	VANILJATANKO	703,98	703,98	7,04
0,100		0,100	LIIVATE, LEHTI	15,939	15,94	1,59
	Yht	11,36			Yht	51,45

Annoskoko: 0,120Annosmäärä: **120****Valmistusohje:**

Laita liivatelehdet (4kpl) likoamaan kylmään veteen.

Murskaa keksit pieneksi muruksi. Sekoita murujen joukkoon voi.

Laita taikinaa annosastoiden pohjalle.

Sekoita keskenään maito ja kerma.

Halkaise vaniljatanko, kaavi lusikalla siemenet kermamaidon joukkoon.

Laita myös halkaistu tanko kermamaidon joukkoon,

mutta nosta se pois kunhan seos on kiehahtanut

Purista liivatelehdet kermamaitoseoksen joukkoon koko ajan sekoittaen.

Kaada kermamaitoseosta taikinan päälle.

Anna hyytyä jääkaapissa vähintään 4 h.

Tarjoile marjakastikkeen kanssa.

**Annos: Marjakastike**Ainekust. / ann: 0,09

Ost-paino	PH %	Käyttö-paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö-hinta	Aine-hinta
1,500		1,500	MANSIKKA, PAKASTE	5,080	5,08	7,62
1,000		1,000	MUSTAHERUKKA, PAKASTE	2,650	2,65	2,65
0,500		0,500	SOKERI, KIDE	0,780	0,78	0,39
	Yht	3			Yht	10,66

Annoskoko: **0,025**Annosmäärä: **120****Valmistusohje:**

Valmista marjakastike soseuttamalla marjat,

Lisää sekaan sokeria pehmentämään mustaherukan kitkeryyttä.

Kaada marjakastiketta hyytyneen kermamaitoseoksen päälle.

---



---



---

**TUOTELASKELMA** 50 v. syntymäpäivien juhlapalvelutAukiolopäivät/v: **1**

Tuoteryhmä	Myynti-hinta	Alv %	Veroton hinta	Ainekulut vrotton	Kate	Kate% vrottomasta	Myynti-määrä/v	Myynti-määrä/pv	Myynti-yht
Vihreäalaatti	2,00	13	1,77	0,18	1,59	89,8	120	120	240
Pastasalaatti	3,00	13	2,65	0,19	2,46	92,8	120	120	360
Höystö	8,00	13	7,08	1,66	5,42	76,6	120	120	960
Uunijuurekset	2,00	13	1,77	0,12	1,65	93,2	120	120	240
Keitetyt perunat	1,00	13	0,88	0,05	0,83	94,4	120	120	120
Vaniljahyydyke	5,00	13	4,42	0,43	3,99	90,3	120	120	600
Marjakaslike	2,00	13	1,77	0,09	1,68	94,9	120	120	240
Yht/ ka	3,29		2,91			90,28	840	840	2760
Menun yhteishinta	23,00								

**Kannattavuuslaskelma**

	€	%
<b>Myyntituotot</b>	2 760	113,0 %
-Alv	318	13,0 %
<b>Liikevaihto</b>	2 442	100 %
- Muuttuvat kulut	326	13,36 %
<b>Myyntikate</b>	2 116	86,6 %
- Henkilöstökulut	772	31,6 %
<b>Palkkakate</b>	1 344	55,0 %
-Kiinteät kulut yhteensä	520	21 %
Tilavuokra	350	14 %
Telttavuokra	50	2 %
Kuljetus	50	2 %
Liinavuokra	50	2 %
Sekalaiset	20	1 %
<b>Käyttökate</b>	824	33,7 %
- poistot		
- rahoitus kulut		
<b>Tulos</b>	824	33,7 %

**Henkilöstökulut:**

Vakituiset	Sivutoim.
5	3

Keskim palkka €/h	
9,28	9,28

Työskentely h:	
8	4

Palkan sivukulut%:	
60	60



