

# **Elämyksellisen ruokapalvelun tuottaminen**

Tuotekehitystä Makumatka Savoan -hankkeelle

**Katja Honkanen & Riikka Kröger**

Opinnäytetyö

---



Koulutusala Matkailu, ravitsemis- ja talousala	
Koulutusohjelma Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma	
Työn tekijä(t) Honkanen Katja & Kröger Riikka	
Työn nimi Elämyksellisen ruokapalvelun tuottaminen – Tuotekehitystä Makumatka Savoan -hankkeelle	
Päiväys	14.11.2011
Sivumäärä/Liitteet	46+28
Ohjaaja(t) Määttäjä Sinikka	
Toimeksiantaja/Yhteistyökumppani(t) Makumatka Savoan -hanke, Lehtoaro Helena	
<p>Lähirooka- ja elämyshakuisuus ovat viime vuosina kehittyneet trendistä pysyväksi ilmiöksi ja ne toimivat aiheemme lähtökohtana. Opinnäytetyömme tarkoituksena oli suunnitella Makumatka Savoan -hankkeelle kolmen ruokalajin menukokonaisuudet jokaiselle vuodenajalle. Tavoitteenamme oli käyttää ruokalistasuunnittelussamme vuodenaikojen tarjoamia sesonkiraaka-aineita sekä huomioida mahdollisuus toteuttaa ruoat kotimaisista ja lähellä tuotetuista raaka-aineista. Lisäksi tarkastelimme kokonaisvaltaisen elämyksen muodostumista ja ravintolaympäristön merkitystä sen toteutumisessa. Tämän perusteella suunnittelimme ja laadimme jokaiselle menulle teeman mukaisen kattauksen.</p> <p>Menetelmällisenä taustana työllämme toimii toiminnallinen tutkimus, jossa teoreettisuus ja käytännöllisyys yhdistyvät. Työmme teoreettisessa viitekehyksessä käsittelemme ruokalistasuunnittelua sekä kattamisen perusteita. Lisäksi tutkimme lähirookaa käsitteenä sekä elämyksen toteutumista Lapin elämyksellisuuden liiton laatiman elämyskolmiomallin avulla. Työmme toiminnallinen osuus jäljittelee tuotekehityksen prosessia. Aloitimme prosessimme menujen suunnittelulla, jonka jälkeen siirryimme ohjeiden vakiointivaiheeseen, jossa testasimme ja kuvasimme annokset. Tarvittavien reseptimuutosten jälkeen laadimme annoksille annoskortit sekä menukokonaisuuksien hinnoittelua helpottavat tuotelaskelma-kokonaisuudet. Menukokonaisuuksien valmistuttua toteutimme teemojen mukaiset kattaukset luonnon materiaaleja hyödyntäen.</p> <p>Toimeksiantajamme Makumatka Savoan -hanke on pohjoissavolainen hanke, jonka toteuttajina toimivat Savonia -ammattikorkeakoulu sekä Pohjois-Savon ProAgria maa- ja kotitalousnaiset. Hankkeessa mukana olevat yritykset saavat opinnäytetyömme tulokset käyttöönsä, he voivat hyödyntää sekä annoskortteja, että kattauksia. Esimerkkinä toteutuksistamme syksymenussamme oli alkuruokana kantarellikeitto, pääruokana oluella maustettu hirvi-juurespata punajuurilastujen kera sekä jälkiruokana tyrnikermahyytelö ruusunmarjakastikkeella. Kaikki menun raaka-aineet ovat sesongin mukaisia ja mahdollista hankkia lähituottajilta. Elämyksellisen ruokapalvelun tuottaminen asettaa nautinnollisen ruoan lisäksi myös ruokailutilalle odotuksia. Syksy -teeman toteutuksessamme ruskan sävyt toistuvat sekä menussa että katteessa.</p>	
Avainsanat Ruokalistasuunnittelu, lähirooka, tuotekehitys, elämys, kattaus	

Field of Study Tourism, Catering and Domestic Services			
Degree Programme Degree Programme in Hotel and Restaurant Management			
Author(s) Honkanen Katja & Kröger Riikka			
Title of Thesis Producing memorable food services – Product development for Makumatka Savoos project			
Date	14.11.2011	Pages/Appendices	46+28
Supervisor(s) Määttä Sinikka			
Client Organisation /Partners Makumatka Savoos –project, Lehtoaro Helena			
<p>Local food and experience seeking have developed from a trend into a permanent phenomenon; this gave us the idea of our thesis. The purpose of this thesis was to plan three course menus for every season, for the Makumatka Savoos project. Our goal was to use season products and local food. We also examined overall experience in theory and how to realize that in restaurant environment. Based on this we designed and created a setting for each menu.</p> <p>The study method of his thesis was functional research, which combines theory and practicality. In the theory part of our thesis we studied menu planning and the basics of table settings. In addition we also studied the concept of local food and realization of an experience. The functional part of our thesis follows the process of product development. We started our process by planning menus, then we tested and photographed the dishes. After testing we made some changes in the recipes and created recipe cards. We also made menu packages which help pricing the menus. After menu planning we realized a setting for each menu by using natural materials.</p> <p>Our applicant Makumatka Savoos project, is a Northern Savonian project which is accomplished by Savonia University of Applied Sciences and Northern Savonia's ProAgria Farm and Home Economics Women. The companies which are part of the project get our thesis in their use, they can benefit both recipe cards and settings. As an example of our implementations in our autumn menu the first course is chanterelle soup, the main course is venisonroot vegetable stew seasoned with ale and beetroot chips and the dessert is creamy buckthorn berry jelly with rosehip sauce. All the ingredients are seasonable and it is possible to get them from local producers. Producing experimental food services sets expectations for food and restaurant environment. In the implementation of our autumn menu the colors of fall are repeated in the menu and the setting.</p>			
Keywords Menu planning, local food, product development, experience, setting			

## SISÄLTÖ

1	JOHDANTO.....	6
2	RUOKALISTASUUNNITTELU .....	8
2.1	Ruokalistasuunnittelu ruokatuotantoprosessin osana.....	8
2.2	Ruokalistasuunnittelussa huomioitavat tekijät.....	10
2.2.1	Asiakaslähtöisyys ja trendit .....	11
2.2.2	Tilaisuuden luonne ja tarjoiluajankohta .....	12
2.2.3	Käytettävissä olevat resurssit .....	13
2.2.4	Gastronomiset tekijät .....	13
2.3	Tuotekehitys .....	15
2.4	Trendinä lähiruoka.....	18
2.4.1	Määritelmiä.....	18
2.4.2	Lähiruoan merkitys.....	19
2.4.3	Kuluttajien suhtautuminen lähiruokaan .....	20
2.4.4	Lähiruoan saatavuus.....	21
3	KOKONAISVALTAINEN ELÄMYS RUOKAPALVELUTUOTANNOSSA.....	23
3.1	Ruokailuympäristön esteettiset ominaisuudet .....	23
3.2	Elämys.....	25
3.2.1	Kokemuksen tasot.....	26
3.2.2	Elämyksen elementit .....	28
4	TUOTEKEHITYS MAKUMATKA SAVOON -HANKKEELLE .....	30
4.1	Toiminnallinen opinnäytetyö .....	30
4.2	Menukokonaisuuksien suunnittelu ja toteutus.....	31
4.2.1	Lähtökohtana vuodenaajat.....	32
4.2.2	Annosten testaaminen .....	33
4.3	Kattausten laatiminen .....	37
5	POHDINTA .....	41
	LÄHTEET .....	46

## LIITTEET

- Liite 1 Annoskortit
- Liite 2 Tuotelaskelmat

## 1 JOHDANTO

Lähiruoka ja elämys -hakuisuus ovat olleet trendejä viime vuosina ja ne kasvattavat yhä suosiotaan. Voisikin sanoa, että lähiruoan käyttö on kehittymässä pysyväksi ilmiöksi ja kuluttajat ajattelevat yhä enemmän tuotteiden alkuperää tehdessään ostopäätöksiä. Koska lähiruoan suosio kasvaa jatkuvasti, myös ravitsemisliikkeiden tulisi ottaa tämä huomioon ja tarjota asiakkaille mahdollisuus ruokaan, joka on valmistettu tuoreista ja lähellä tuotetuista raaka-aineista. Laadukkaan ruoan lisäksi kuluttajat odottavat ravitsemispalvelulta kokonaisvaltaista elämystä. Jotta tähän päästäisiin, myös ravintolaympäristön tunnelmaltaan tulisi lisätä kokemuksen nautinnollisuutta. Elämyksen tuottaminen asiakkaille on tänä päivänä hyvin merkittävä kilpailukeino, jolla asiakkaat saadaan palaamaan ravintolaan yhä uudestaan.

Tavoitteenamme oli luoda kolmen ruokalajin menut jokaiselle vuodenajalle sesongin mukaisia raaka-aineita käyttäen. Pyrimme raaka-ainevalinnoissamme huomioimaan, että niistä mahdollisimman suuri osa olisi mahdollista hankkia lähituottajilta. Lisäksi tavoitteenamme oli kehittää toimivat ruokaohjeet savolaisia ruokaperinteitä kunnioittaen hankkeessa mukana olevien yritysten käyttöön. Ruokalistojen teeman pohjalta laadimme myös kattaukset, joilla havainnollistimme kokonaisvaltaisen elämyksen muodostumista.

Opinnäytetyömme on toiminnallinen opinnäytetyö, jossa yhdistämme teoreettisen tiedon käytännön toimintaan. Perehdyimme teoriaosuudessa ruokalistasuunnittelun perusteisiin, lähiruoan merkitykseen, elämyksen muodostumiseen sekä kattausten ja somisteiden käytön lähtökohtiin. Käytännön osuudessa korostuvat toiminnan suunnittelu ja sen toteutus, jotka muodostavat olennaisen osan osaamistamme tulevaisuuden työtehtävissä. Halusimme käytännönläheisen ja ajankohtaisen aiheen, josta olisi hyötyä ammatillista kehitystämme ajatellen. Kiinnostuimme Makumatka Savoan -hankkeen tavoitteista, jotka loivat hyvät lähtökohdat tuotekehitykselle. Aiheemme sisälsi ruokalistasuunnittelun lisäksi myös koko ruokailuympäristön esteettisyyden huomioimista, emmekä muihin opinnäytetöihin tutustuessamme törmänneet täysin vastaavanlaisiin aihealueisiin.

Opinnäytetyömme toimeksiantajana toimii Makumatka Savoan -hanke, jonka toteuttajina toimivat Savonia- ammattikorkeakoulu sekä Pohjois-Savon ProAgrian maa- ja kotitalousnaiset. Hankkeessa on mukana pohjoissavolaisia ravintola-, matkailu, elintarvike- sekä käsityöyrityksiä. Hankkeella pyritään edistämään savolaisten yritysten

yhteistyötä ja näin tukemaan etenkin maakunnan ruokakulttuurin säilymistä. Hankkeen tavoitteena on luoda maakuntaan pysyviä ruokareittejä ja makumatkoja, joilla edistetään ruokamatkailun lisääntymistä ja tuotteistetaan maakunnan kulttuuria. (Sisä- Savon seutuyhtymä 2010.)

Hankkeen puitteissa järjestetään sekä käytännön että teorian kehittämispäiviä, joihin voivat osallistua hankkeessa mukana olevat yritykset. Päivien aikana käydään läpi muun muassa maakunnan perinteisiä ruokia, sesonkien mukaisia raaka-aineita sekä saatavilla olevia lähituotteita. Hanke järjestää myös erilaisia retkiä ja matkoja eripuolille Savoaa, joilla tutustutaan paikallisiin lähituottajiin ja yrityksiin. Matkojen tarkoituksena on perehtyä kyseisen alueen ruokaperinteisiin ja kulttuuriin, joilla aluetta voitaisiin tuotteistaa ja markkinoida. (Sisä- Savon seutuyhtymä 2010.)

## 2 RUOKALISTASUUNNITTELU

Kuten koko ruokapalvelutuotannon, myös ruokalistan suunnitteluun vaikuttavat monet tekijät. Liikeidea määrittelee ruokalistasuunnittelun lähtökohdat, jonka jälkeen sitä ohjaavat niin laadulliset kuin toiminnalliset tavoitteet. Toimiva ruokalista ohjaa ravitsemisliikkeen toimintaa ja kertoo asiakkaille, mitä yritys tarjoaa.

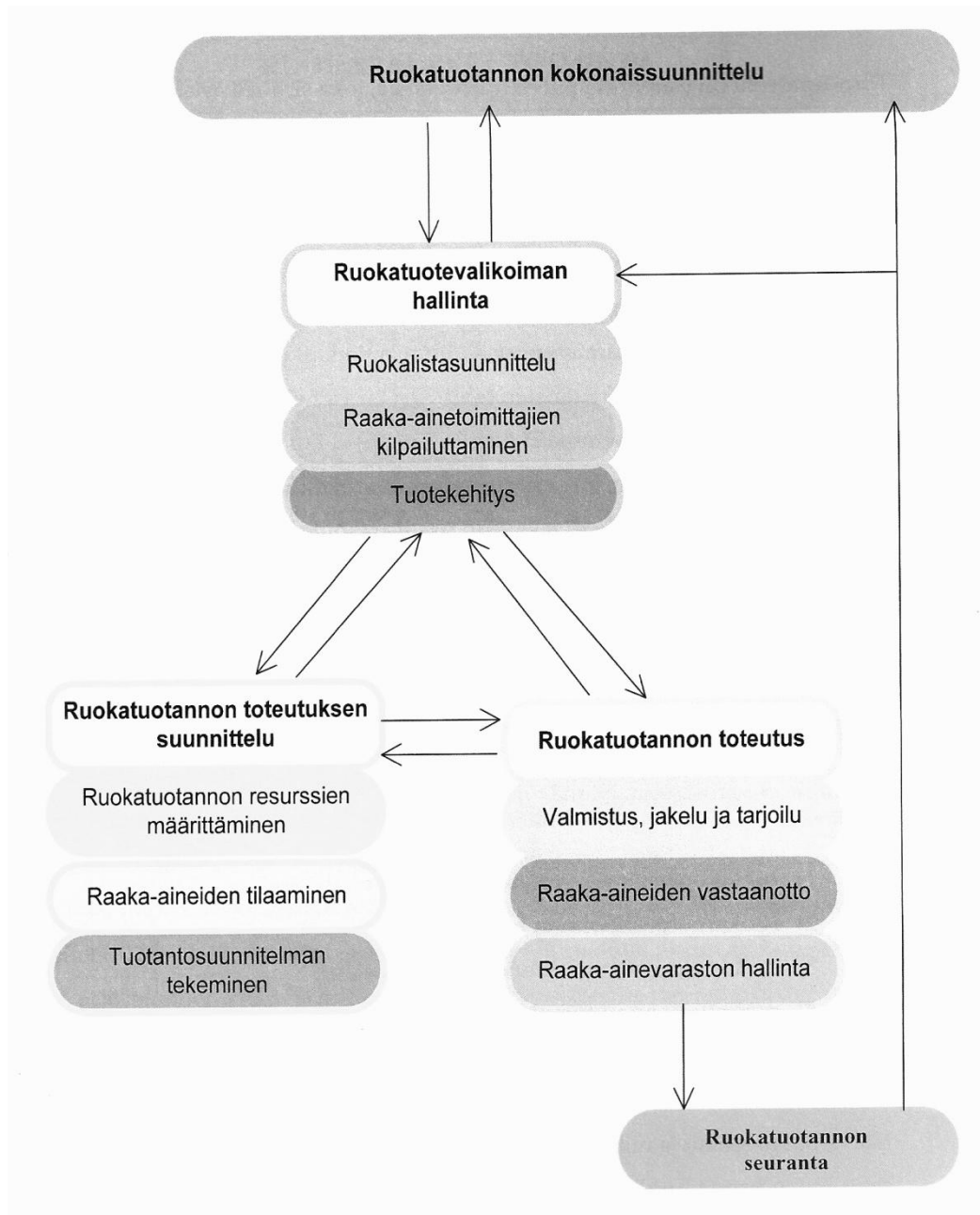
### 2.1 Ruokalistasuunnittelu ruokatuotantoprosessin osana

Ruokatuotannon ja asiakaspalvelun yhteensovittamista kutsutaan ruokapalvelutuotannoksi. Ruokapalveluja tuottaviin yrityksiin kuuluvat erilaiset ravitsemisalan yritykset ravintoloista julkisiin keittiöihin. Ravitsemisliikkeen liikeideasta riippumatta niitä kaikkia yhdistävät samat tavoitteet asiakkaiden toiveita vastaavista, laadukkaista tuotteista ja palveluista. (Määttä 2010, 344-346.)

Vaikka ruokatuotanto ja palvelu linkittyvät tiiviisti toisiinsa, niitä voidaan tarkastella erinäisinä tuotannollisina prosesseina. Ruokapalveluissa tuotanto ja kulutus tapahtuvat usein yhtä aikaa ja näin ollen koko tuotantoprosessin eri vaiheineen on toimittava sujuvasti yhteen. Tiedonkulku on yksi päätekijä onnistuneessa prosessissa. Tuotannon ja kulutuksen samanaikaisuus aiheuttavat usein tapahtumien huonon ennustettavuuden, jolloin muutoksiin on mukauduttava välittömästi. Tämä puolestaan vaatii saumatonta yhteistyötä kaikilta prosessia eteenpäin vieviltä tekijöiltä. (Taskinen 2007, 17-19.)

Sekä palvelu- että ruokatuotantoprosessissa on vaiheita, jotka ovat näkyvissä suoraan asiakkaille. Yrityksen menestyksen kannalta nämä prosessin vaiheet ovat merkittäviä, mutta myös näkymättömät vaiheet on syytä kartoittaa laadun, tehokkuuden sekä kannattavuuden varmistamiseksi. Kuten palvelu- myös ruokatuotantoprosessi voidaan edelleen jakaa pääprosesseihin, jotka muodostuvat seuraavista vaiheista; suunnittelu, toteutus ja seuranta. Nämä vaiheet pitävät sisällään osaprosesseja, jotka tähtäävät muun muassa ruoan aistittavan-, ravitsemuksellisen-, hygieenisen-, ja eettisen laadun saavuttamiseen. Kuviosta yksi käy ilmi ruokatuotannon prosessin eteneminen vaiheittain. (Taskinen 2007, 17-20.)





KUVIO 1. Ruokatuotantoprosessien muodostama kokonaisuus (Taskinen 2007, 20)

Ruokatuotantoprosessi lähtee liikkeelle toiminnan kokonaissuunnittelusta, jossa selvitetään toimipaikan strategiset suunnat huomioiden liikeidea, lainsäädäntö sekä laadulliset tavoitteet. Tämän jälkeen edetään seuraavaan pääprosessiin eli ruokatuotevalikoiman hallintaan, joka muodostuu ruokalistasuunnittelusta, hankintatoiminnasta sekä tuotekehityksestä. Tuotevalikoiman laatimisen, raaka-aine hankintojen suunnittelun ja kilpailutuksen jälkeen voidaan aloittaa tuotannon toteutuksen suunnittelu. Tässä vaiheessa määritetään tarvittavat resurssit, sekä tilataan raaka-aineet suunnitellun ruokalistan ja annosmäärien pohjalta. Ruokatuotannon toteutuksen suunnitteluun kuuluu myös itse ruoanvalmistukseen liittyvien toimintojen suunnittelu. Näiden erinäisten suunnitteluprosessien jälkeen ruokatuotantoon kuuluu olennaisena osana

käytännön toteutus. Tämä prosessi muodostuu tuotannon vaatimasta käytännön työstä; raaka-aineiden vastaanottamisesta ja säilytyksestä, ruoanvalmistuksesta, jakelusta ja tarjoilusta. Tuotannon jälkeen seurannalla saadaan tietoa prosessin onnistumisesta, kannattavuudesta sekä tuloksesta, jotka paljastavat kehitystä vaativat vaiheet. Ruokatuotanto elää jatkuvassa muutostilassa joten kehitystyö prosessin jatkuvuuden kannalta on tärkeää. (Taskinen 2007, 19-47.)

## 2.2 Ruokalistasuunnittelussa huomioitavat tekijät

Tuotannon kokonaissuunnittelussa kartoitetut toiminnalliset, laadulliset ja taloudelliset tavoitteet ohjaavat ruokalistasuunnittelua. Näiden strategisten ratkaisujen pohjalta kootaan asiakkaille tarjottava ruokatuotevalikoima eli ruokalista. (Koppinen, Kumpulainen, Lehto ym. 2002, 134.) Ruokalistan tulisi toimia eräänlaisena ruokapalveluyrityksen käyntikorttina, jonka perusteella asiakkaille muodostuu kuva koko yrityksen toiminnasta ja arvoista. Onnistunut ruokalista markkinoi yritystä asiakkaiden lisäksi myös henkilökunnalle. Huolellisesti suunniteltu ruokalista toimii koko ruokatuotannon toimintaohjeena ja motivoi henkilökuntaa saavuttamaan halutut tavoitteet. (Suominen 2000, 5.)

Ruokalistasuunnittelussa lähdetään liikkeelle kohderyhmän selvittämisellä, jonka jälkeen voidaan pohtia ruokatuotevalikoiman muita ominaisuuksia koskien hintaa, laatua ja määrää (Taskinen 2007, 26). Jotta ruoka vastaisi laatuvaatimuksia, sen tulisi olla maultaan, ulkonäöltään ja rakenteeltaan miellyttävää, oikean lämpöistä, monipuolista, houkuttelevaa sekä hygieeniset että ravitsemukselliset seikat huomioiden valmistettua. Kuviossa kaksi havainnollistetaan kaikkia niitä osa-alueita, jotka tulisi huomioida ruokalistaa laadittaessa. (Määttä 2010, 347-348.)

## Ruokalistan suunnitteluun vaikuttavat tekijät



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

### 2.2.1 Asiakaslähtöisyys ja trendit

Asiakkaiden tulisi saada suunnitelluista aterioista nautinnollinen elämys ja tähän pääsemiseksi suunnittelutyössä on tunnettava kohderyhmä erityisen hyvin. Asiakasryhmän rakenteelliset ominaisuudet, kuten ikä, sukupuoli ja mieltymykset vaikuttavat suunnitteluun. Nuoret asiakkaat arvostavat eri asioita, kuin vanhemmat, samoin naisten ja miesten kulutustottumuksissa on eroavaisuuksia. Mieltymyksiin vaikuttavat muun muassa asiakkaan ammatti sekä harrastukset, joiden avulla voidaan luoda tarkkoja kohderyhmiä. Myös ruokailijoiden määrä tulee ottaa huomioon suunnitelmis- sa. Suurille asiakasmäärille ruokien tulisi olla helposti esivalmistettavissa ja nopeita toteuttaa. (Koppinen ym. 2002, 314-315.)

Nykypäivänä erityisruokavaliot ovat yleisiä ja listan tulisi sopia mahdollisimman monil- le tai olla helposti muunneltavissa erilaisten ruokavalioiden toteuttamiseen. Usein listat suunnitellaan valmiiksi laktoosittomina ja gluteenittomina, sekä suunnitellaan muita ruokatuotteita vastaavat kasvisruokavaihtoehdot. Kansainvälistyminen on tuo- nut mukanaan myös eri uskontoja, joissa on omat säädöksensä koskien raaka-aineita ja ruokailutapoja. Erityisruokavalioiden lisäksi ruoan ravitsemuksellinen koostumus asettaa rajansa ruokalistasuunnittelulle. Ravitsemussuositukset antavat viitteitä tasa-

painoisen aterian laatimisesta ja näitä seikkoja tulisi hyödyntää ruokalistasuunnittelussa. Ravitsemuksellinen laatu korostuu etenkin niissä paikoissa, joissa asiakkaat asioivat päivittäin, kuten henkilöstöravintoloissa. (Koppinen ym. 2002, 314-315.)

Erilaiset trendit vaikuttavat kuluttajien käyttäytymiseen, joten niiden seuraaminen ja huomioiminen ruokalistasuunnittelussa on olennaista. Kansainvälisyys on yksi merkittävimmistä ja pitkäaikaisimmista vaikuttajista ravitsemisalalla. Jos ravintola ei ole kokonaan suuntautunut jonkin maan ruokakulttuurin toteuttamiseen, ovat erilaiset teemat ruokalistoilla hyvin yleisiä. Myös monet maailmalla alkunsa saaneet trendit jalkautuvat myös Suomeen, kuten uusimmat eritysuokavaliot ja dieetit. (Koppinen ym. 2002, 48-49.)

Tämän hetken näkyvimpinä trendeinä voitaisiin kuitenkin pitää terveys- ja ympäristötietoutta. Nämä trendit ovat tuoneet mukanaan kiinnostuksen muun muassa luomu- ja lähiruokaa kohtaan. Ympäristöasioihin liittyen myös kestävä kehitys on tänä päivänä herättänyt huomiota ympäri maailman ja on yksi ruokapalvelujen tärkeimmistä kehittämiskohteista. Sen toteuttaminen ruokapalvelutuotannossa vaatii suunnitelmallista ja järjestelmällistä toimintaa. Energian, veden ja raaka-aineiden kulutuksen tulisi olla mahdollisimman tehokasta ja niiden käyttö tulisi minimoida. Ruokapalvelutuotannosta syntyy myös paljon erilaista jätettä, joka tulisi lajitella ja kierrättää oikein. (Määttä 2010, 345-346.)

Ajan kuluessa kuluttajat käyvät yhä vaativammiksi ja tavoittelevat elämyksiä ja mukavuutta entistä enemmän. Ympäristö- ja terveystietoisuuden lisääntyessä kuluttajat odottavat arvojen näkymistä ja toteutumista yrityksen toiminnassa. Ruokapalvelutuotanto vaatii siis jatkuvaa kehittymistä yhteiskunnan muutosten mukana. (Koppinen ym. 2002, 48-49.)

### 2.2.2 Tilaisuuden luonne ja tarjoiluajankohta

Asiakaskunnan ominaisuuksien lisäksi ruokalistasuunnitteluun vaikuttavat olennaisesti ruokalistan tarjoiluajankohta sekä tilaisuus, jossa menu tarjoillaan. Esimerkiksi lounas- ja illallismenut eroavat toisistaan sisällöllisesti; lounas on usein illallista kevyempi ja arkisempi. Myös tilaisuuden luonne ohjailee ruokalistasuunnittelua, sen perusteella laaditaan tilaisuudelle ominaisia ruokalajeja ja keskitytään tilaisuuden kokonaiskuvaan. Tilaisuuteen ja ajankohtaan liittyen luodaan usein teemoja, joiden pohjalta ruokalista suunnitellaan. Kyseessä voi olla esimerkiksi jokin juhlapyhä, vuodenaika

tai kulttuuri. Teemoja voidaan rakentaa myös hyvin yksilöllisistä aiheista, kuten harrastuksista ja kiinnostuksen kohteista, näin vahvistetaan asiakkaan saamaa elämystä. (Määttä, Nuutila & Saranpää 2008, 41.)

### 2.2.3 Käytettävissä olevat resurssit

Ruokalistasuunnittelussa keskeisimpänä tavoitteena on luoda mahdollisimman miellyttäviä ruoka-annoksia, mahdollisimman pienillä kustannuksilla. Näin ollen ruokalistasuunnittelun yksi merkittävimmistä osa-alueista on kartoittaa käytettävissä olevat resurssit. Ruokatuotannon toteuttamiseksi tarvitaan niin henkilö-, materiaali-, kuin tila- sekä laitteistoresursseja. Käytettävissä oleva budjetti asettaa rajat, joiden puitteissa ruokalista on mahdollista toteuttaa. Budjetin perusteella voidaan määrittellä muiden resurssien käyttö niistä aiheutuvien kustannusten perusteella. (Suominen 2000, 5, 23.)

Ruokalistan toimivuuden sekä laadullisten tavoitteiden saavuttamiseksi henkilöstöresurssien on vastattava tarvittavaa määrää ja osaamistasoa. Tähän vaikuttavat olennaisesti myös käytössä olevat tilat ja laitteet. Nämä seikat tulevat suunnitelmissa esille ruokalaji- ja valmistusmenetelmävalinnoissa, raaka-aineiden jalostusasteessa, valmistusmäärissä sekä hinnoittelussa. (Määttä, Nuutila & Saranpää 2008, 44.)

Lisäksi ruokapalveluja tuottaville yrityksille on elintarvikelainsäädännössä asetettu vaatimuksia koskien ruoan turvallisuutta. Hygieenisen laadun varmistamiseksi yritysten tulee noudattaa elintarvikeviranomaisen valvomaa omavalvontasuunnitelmaa, johon on kirjattu toiminnan riskitekijät ja niiden ehkäisemiseksi tehtävät toimenpiteet. Henkilökuntaa koskevia vaatimuksia ovat erinäiset todistukset koskien henkilökunnan hygieniosaamista sekä terveyden tilaa. Elintarvikkeita valmistavien yritysten on haettava tiloilleen hyväksyntä niiden soveltumisesta turvallisen ruoan valmistukseen. Osana omavalvontasuunnitelmaa tulee olla myös tilojen ja laitteiden puhtaanapito-suunnitelma hygienian turvaamiseksi. (Elintarviketurvallisuusvirasto 2011.)

### 2.2.4 Gastronomiset tekijät

Gastronomisiin tekijöihin kuuluvat ruuan maku, tuoksu, väri, ulkonäkö ja rakenne, joihin voidaan ruokalistasuunnittelussa vaikuttaa raaka-aine- ja valmistusmenetelmävalinnoilla sekä annoksen esillepanolla. Gastronomia sanana käsittää hyvän ruoan

tuntemuksen ja sen valmistuksen hallitsemisen. Siinä yhdistyvät sekä tieteen että taiteen ulottuvuudet saada aikaan herkullinen ateria. Ruoan gastronomiset ominaisuudet vaikuttavat etenkin aistittavan laadun saavuttamiseen. Yksi tärkeimmistä ominaisuuksista on ruoan maku, joka takaa nautittavuuden. Hyvän maun aikaansaamiseksi on kiinnitettävä huomiota raaka-aineiden ja valmistusmenetelmien yhteensopivuuteen. Makujen tulisi sopia yhteen läpi koko menun ja vaihdella ruokalajeissa voimakkaista pehmeisiin. Pelkkä maku ei kuitenkaan riitä onnistuneen annoksen luomisessa, joten se tarvitsee tuekseen myös muita aistittavan laadun ominaisuuksia. (Määttä 2010, 347.)

Usein ruokalistasuunnittelussa lähdetään liikkeelle raaka-ainevalinnoista. Ensiksi valitaan ruokalajien pääraaka-aineet ja rakennetaan kokonaisuus näiden valintojen ympärille. Annosten tulisi olla ravitsemuksellisesti tasapainoisia, joten ruokalajeissa tulisi käyttää tuotteita eri raaka-aineryhmistä ja välttää toistuvuutta. Esimerkiksi kerma on yksi toistuvimmista raaka-aineista, jokaisessa annoksessa käytettynä se tekee kokonaisuudesta raskaan ja epäterveellisen. Raaka-ainevalinnoissa olisi hyvä hyödyntää vuodenaikojen sesonkituotteita, jotka ovat saatavuutensa ansiosta usein edullisempia. Sesonkiraaka-aineet ovat myös tuoreita ja laadukkaita, etenkin jos niitä on mahdollista hankia lähituottajilta. (Määttä, Nuutila & Saranpää 2008, 42-44.)

Sesongit vaikuttavat myös valmistustapoihin. Esimerkiksi keväällä ja kesällä suositaan kevyitä kypsennysmenetelmiä sekä menetelmiä, jotka säilyttävät raaka-aineiden värikkyyden ja maukkauden, kun taas talvella ruokalajit voivat olla raskaampia. Valmistus- ja kypsennysmenetelmien valinnalla pyritään kuitenkin vaikuttamaan vahvimmin ruoan rakenteeseen ja muotoon. Vaihtuvuus toimii avainsanana myös valmistusmenetelmien osalta. Menun eri ruokalajeissa rakenteen tulisi vaihdella pehmeästä kovaan ja sileästä rapeaan. Erilaiset suutuntumat täydentävät toisiaan ja pitävät aterian kiinnostavana. Rakenteiden toistuvuutta voi välttää muun muassa tarkastamalla niihin tarvittavat ruokailuvälineet. Eri ruokalajien kohdalla tulisi käyttää eri ruokailuvälineitä, esimerkiksi lusikoitavat ruoat eivät saisi toistua (Koppinen ym. 2002, 314). Ruoan miellyttävyyden kannalta on tärkeää saavuttaa raaka-aineille tyypilliset rakenteet, esimerkiksi lihan tulisi olla mehevää, ei ylikypsää ja kuivaa. Monipuolisia muotoja annoksiin saadaan muun muassa erilaisilla paloittelumenetelmillä, erilaiset muotit ja valmistusastiat ovat hyvä apuväline muotojen luomiseen. Lämpötilaerot ruokalajien välillä tuovat myös ateriaan lisää nautittavuutta. Valmistusmenetelmistä riippuen ateriaan saadaan vaihtelua jäisistä ruokalajeista kuumiin. Pääruoka on usein lämmin, joten vaihtelua luodaan pääasiassa alku-, väli- ja jälkiruoilla. (Määttä, Nuutila & Saranpää 2008, 42-44.)

Ruokien sommittelu lautaselle muistuttaa tänä päivänä yhtä taiteenlajia. Annosten ulkonäköön halutaan panostaa ja lisätä näin ruoan tuomaa elämyksellisyyttä. Annosten esillepanossa tulisi kuitenkin muistaa siisti ja selkeä kokonaisuus, näyttävänkin annoksen tulisi olla helposti paloitetava ja syötävä. Vanhan säännön mukaan pääraaka-aineet ja lisäkkeet sijoitettiin lautaselle kellotaulun mukaan, nykyisin rajana on mielikuvitus unohtamatta kuitenkin korostaa annoksen tärkeintä raaka-ainetta. (Koppinen ym. 2002, 132.)

Värit muodostavat ison osan ruoka-annoksen ulkonäöstä ja vaikuttavat olennaisesti ruoan houkuttelevuuteen. Värikkyttä annoksiin saadaan käyttämällä eri sävyisiä raaka-aineita ja koristeita. Valmistusmenetelmillä saadaan aikaan erilaisia paistopintoja sekä voidaan valita värejä säästäviä menetelmiä. Erilaisia teemoja kannattaa hyödyntää myös esillepanossa. Värien ja koristeiden käytöllä saadaan aikaan esteettinen kokonaisuus, joka lisää aterian nautittavuutta. Yleisimpiä koristeita ovat yrtit, suklaakoristeet sekä kasviksista leikatut koristeet. Myös ruoka-annoksen omilla komponenteilla, kuten kastikkeilla ja lisäkkeillä voidaan muodostaa koristeellinen lopputulos. (Määttä, Nuutila & Saranpää 2008, 104.)

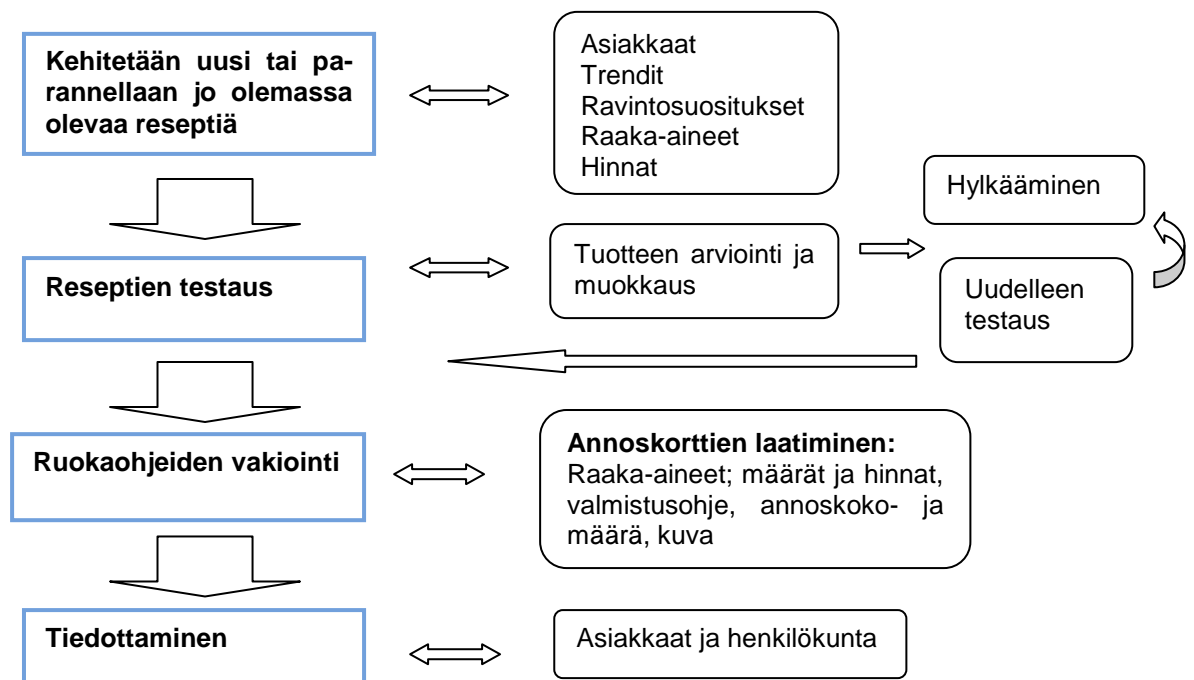
Annosten esillepanossa tulisi ruoan lisäksi kiinnittää huomiota tarjoiluastioihin, koska niillä voidaan korostaa annoksen kaunista ulkonäköä. Valkoisilta ja mustilta astioilta annoksen värit tulevat hyvin esille, mutta myös vastaväreillä voidaan korostaa haluttuja annoksen osia. Mustien lautasten käytössä tulisi kuitenkin huomioida niiden sopivuus tilaisuuden kokonaisuuteen. Pienikin annos kannattaa sijoittaa isolle lautaselle, jolloin se saa enemmän näyttävyyttä. Koon lisäksi kannattaa hyödyntää tarjoiluastioiden erilaisia muotoja ja malleja.

### 2.3 Tuotekehitys

Tuotteella tarkoitetaan jonkin liiketoiminnan tuotosta. Ravitsemisalalla kaikkien yritysten pääsääntöisenä tuotteena toimivat palvelu ja ruoka, joten kovenevan kilpailun vuoksi muista erottuminen on entistä tärkeämpää. Tuotteiden tarkoituksena on tyydyttää asiakkaiden tarpeita ja jotta voitaisiin erottua muista on tärkeää seurata kuluttajakäyttäytymisessä tapahtuvia muutoksia. Nykypäivänä asiakkaat arvostavat konkreettisten ominaisuuksien lisäksi yhä yksilöllisempiä ulottuvuuksia, kuten arvojen ja elämyksellisyyden huomioimista. Jotta asiakkaille voitaisiin tarjota paremmin heidän tarpeisiinsa vastaavia tuotteita, tarvitaan tuotekehitystä. (Hietikko 2008, 27.)

Tuotekehityksen keskeisimpänä tavoitteena on saavuttaa kokonaan uusi tai paranneltu tuote. Haasteena on löytää ratkaisut toimia edelläkävijänä ja samalla huomioida taloudellinen kannattavuus. (Hietikko 2008, 13-15.) Ruokatuotannossa tuotekehitystä tehdään uusien ruokien suunnittelemiseksi ja jo olemassa olevien ohjeiden kehittämiseksi. Asiakkaisiin perustuvien kehitystarpeiden lisäksi ruokatuotteita päivitetään muun muassa kustannus- ja raaka-ainemuutosten johdosta. (Taskinen 2007, 33.)

Uusille tuotteille asetettujen tavoitteiden saavuttamiseksi tehtäviä toimenpiteitä voidaan kuvata tuotekehitysprosessina. Tuotekehitysprosessi aloitetaan kehitystarpeiden kartoittamisella ja uusien tavoitteiden asettamisella. (Hietikko 2008, 13-15.) Ruokatuotannon tuotekehitysprosessissa tämä tarkoittaa usein asiakkaiden mielipiteiden selvittämistä. Mielipiteitä voidaan seurata muun muassa erilaisilla palautteen hankintamenetelmillä. Saadun palautteen avulla luonnostellaan ja ideoidaan uusia ruokia sekä parannusehdotuksia aiempaan reseptiikkaan. (Taskinen 2007, 33-34.) Kuvioon kolme on tiivistetty tuotekehitysprosessin eteneminen vaiheittain, alkaen kehitystarpeiden havaitsemisesta.



KUVIO 3. Tuotekehitysprosessi (Kuvio on muokattu Teija Taskisen 2007 teoksessa, Ammattikeittiöiden ruokatuotantoprosessit esitetyistä kaaviosta)

Yrityksestä riippuen tuotekehitysprosessia voidaan toteuttaa oman henkilökunnan voimin, kokonaan tuotekehitykselle varatuilla resursseilla tai suurissa yrityksissä yhdessä sen toimipaikoista. Uusien ja vanhojen reseptien kehittäminen on yksi prosessin



merkittävimmistä vaiheista. Etenkin uusien ruokien suunnittelussa on huomioitava monia osa-alueita (Ks. kuvio 2). Huolellisella suunnittelulla voidaan säästää kustannuksia ja resursseja muissa tuotekehitysprosessin vaiheissa. (Taskinen 2007, 33-35.)

Uusien reseptien laatimisen jälkeen ruoat koevalmistetaan ruokaohjeen vakioimista varten. Ohjeiden testaamisella saadaan selville edelleen jatkokehittelyä vaativat tuotteet ja ohjeet. Kehiteltujen tuotteiden arvioinnissa voidaan henkilökunnan lisäksi käyttää asiantuntijoiden tai asiakkaiden apua. Testausvaiheessa kehitettävistä tuotteista voidaan luopua kokonaan niiden toimimattomuuden vuoksi. (Määttä 2010, 347.)

Ruokaohjeiden vakioinnilla tarkoitetaan annoskorttien laatimista. Yleisesti annoskor-teista selviävät tarvittavat raaka-aineet määrineen, valmistusohjeet, joihin on merkitty tarvittavat laitteet ja välineet sekä kypsennysaika ja -lämpötila, annoskoko- ja määrä sekä raaka-aineiden hintatiedot, jotka helpottavat myyntihinnan määrittelyä. Annos-kortteihin voidaan myös liittää annoksen kuva, jolloin tuotteista saadaan jokaisella valmistuskerralla samannäköisiä. Vakio-ohjeilla tuotteet saadaan pysymään tasalaa-tuisina ja koko toiminta kannattavana. Usein vakio-ohjeet luodaan erilaisille tietokone-järjestelmille, joiden avulla ohjetta on helppo muokata hintojen ja valmistusmäärien osalta. Lisäksi tietokoneohjelmat laskevat nopeasti annosten ravintokoostumuksen ja muita hyödyllisiä tietoja. Annoskortit toimivat myös hyvänä apuvälineenä uuden hen-kilökunnan perehdytyksessä. (Määttä 2010, 347.)

Uusien ruokaohjeiden käyttöönotossa on otettava huomioon sekä asiakkaat että hen-kilökunta. Henkilökunta on avainasemassa uuden tuotteen tiedottamisessa, joten heidän perehdyttämisensä ruokatuotteen ominaisuuksiin on tärkeää. Henkilökunnan kanssa on hyvä käydä läpi uuden ruoan valmistus sekä annosta koskevat ruoka-aine- ja ravintotiedot. Asiakkaita varten osa tiedoista kirjataan usein jo näkyvillä olevaan ruokalistaan, kuten hinta ja annoksen sisältö. (Taskinen 2007, 35-36.)

Tuotekehitysprosessi on jatkuva koko ruokapalvelutoiminnan ajan. Uusia kehitystar-peita syntyy yhteiskunnassa tapahtuvien muutosten myötä. Tuotekehitystä vaativat muun muassa yhä yleistyvämät erityisruokavaliot. Myös myyntilukujen ja kustan-nusten seurannalla on olennainen osa jatkuvassa tuotekehitysprosessissa. Myyntilu-kujen analysoinnilla saadaan selville menestyvimät tuotteet, joiden perusteella voi-daan päätellä asiakkaiden mieltymyksiä. (Taskinen 2007, 34-36.)

## 2.4 Trendinä lähiruoka

Lähiruoka on tänä päivänä yksi kuumimmista puheenaiheista ja sen voitaisiin katsoa olevan jatkoa ympäristö- ja terveystrendeille. Uutisoinnissa ja mediassa lähiruoka-ajattelu nousi esille etenkin sen ekologisten vaikutusten myötä, mutta trendin voimistuessa keskustelu sen muistakin hyvistä ominaisuuksista on lisääntynyt. Se, mitä voidaan pitää lähiruokana, on kuitenkin hyvin tulkinnanvaraista.

### 2.4.1 Määritelmiä

Lähiruoalle ei ole yhtä selkeää määritelmää, vaan se muodostuu monista erilaisista näkökulmista. Yksi yleistyneimmistä määritelmistä on Maa- ja metsätalousministeriön lähiruokatyöryhmän (2000) määritelmä ”lähiruoka on ruokatuotantoa ja kulutusta, joka käyttää oman alueensa raaka-aineita ja tuotantopanoksia sekä edistää samalla oman alueensa taloutta ja työllisyyttä”.

Lähiruokaa määriteltäessä keskitytään usein lähi -sanana merkitykseen. Kun tuotteet tuotetaan mahdollisimman lähellä kuluttajaa, lähialue muodostuu usein kunnan, maakunnan tai muun talousalueen perusteella (Turtia 2009, 310). Laajimmillaan lähiruoka-käsite määritellään kotimaiseksi tuotannoksi. Lähiruoksi voitaisiin siis katsoa kuuluvan kaikki Suomessa kasvavat raaka-aineet, niistä jalostetut tuotteet sekä liha- ja maitotaloustuotteet. (Syyrakki 2009, 11.)

Aluetaloudellisessa määrittelyssä tulisi kuitenkin huomioida myös lähiruoan tavoite ekologisesta kestävydestä. Näin ollen lähiruoan akseli muodostuisi sille alueelle, jolla tuotetut ja kulutetut tuotteet muodostaisivat mahdollisimman pienen ekologisen jalanjäljen. Ekologinen jalanjälki muodostuu siitä luonnonvarojen määrästä, joka tarvitaan tuottamaan kuluttajien tarvitsema ruoka, materiaalit ja energia sekä vastaanottamaan näistä syntyvät jätteet. (Pulliainen 2006, 9-10.) Myös Suomen itsenäisyyden juhlarahaston Sitran (2010) julkaisema selvitys lähiruoasta välttää rajaamista sitä liian tarkkaan. Selvityksen mukaan lähiruoan tulisi noudattaa läheisyyden periaatetta, jolloin tuotanto ja kulutus tapahtuisivat mahdollisimman lähellä toisiaan ilman välikäsiä. Tällainen määrittely korostaisi myös muita lähiruoan ominaisuuksia, kuten tuoreutta, turvallisuutta ja jäljitettävyyttä. Lähiruoan määrittelyssä olisikin siis viisasta huomioida asiakaslähtöisyys ja sisällyttää siihen kuluttajien arvostus kyseisiä ominaisuuksia kohtaan. (Mäkipeska & Sihvonen 2010, 6-8).

Lähiruoka rinnastetaan usein luomuruokaan ja molempien tähdätessä ekologiseen kestävyYTEEN, niistä puhutaan usein samassa yhteydessä. Käsitteet kuitenkin eroavat toisistaan, eikä niitä tule sotkea keskenään. Luomutuotteissa keskitytään tuotantotapoihin ja niiden luonnonmukaisuuteen, kun taas lähiruoan osalta merkittävintä on tuotannon sijainti ja toimitusketju. Lisäksi luomu on tarkoin määriteltyä ja valvottua luonnonmukaista tuotantoa. EU:n asettamat säädökset asettavat tarkat ohjeet siitä, mitä saa kutsua luomutuotteeksi. Lähiruoka voi olla sekä luonnonmukaista- että tavallista tuotantoa. (EkoCentria 2010.)

#### 2.4.2 Lähiruoan merkitys

Lähiruoan merkitystä voidaan tarkastella muun muassa osana kestävästä kehityksestä. Lähiruoan tuomat vaikutukset tukevat kestävästä kehityksestä periaatteita sen jokaisella osa-alueella, sosiaalisessa, taloudellisessa, ekologisessa sekä kulttuurillisessa kestävyudessa. Kestävästä kehityksestä tavoitteena on säilyttää tuleville sukupolville hyvät elinmahdollisuudet näiden kaikkien neljän ulottuvuuden osalta. ( Ympäristöministeriö 2011.)

Lähiruoan merkitystä painotetaan erityisesti juuri ekologisen kestävyuden osalta. Lähiruoan käyttö lyhentää kuljetusmatkoja ja näin ollen fossiilisten polttoaineiden käyttöä. Lyhyet kuljetusmatkat edistävät tuotteiden tuoreutta ja lyhentävät säilytysaikoja, joka osaltaan pienentää lisäaineiden ja pakkausmateriaalien käyttöä. Lisäksi lähituotteiden tuotannossa pystytään usein hyödyntämään uusiutuvia luonnonvaroja. Jotta ekologisen kestävyuden ominaisuudet osaltaan toteutuisivat, lähiruoan toimitusketjun tulisi olla mahdollisimman lyhyt. Tämän puolestaan mahdollistaa yhteistyö tuottajien ja kuluttajien välillä. (Kuluttajavirasto 2010.)

Sosiaalista ja kulttuurillista kestävyttä lähiruoka tukee säilyttämällä maaseudun elinvoimaisuutta, ruokaperinteitä ja kulttuurimaisemaa sekä tehostaa sesongin mukaisten raaka-aineiden käyttöä (Kuluttajavirasto 2010). Myös ruoan turvallisuudella on nykyään suuri merkitys. Suomessa on tarkka elintarvikevalvonta sekä vähäinen eläintautien riski. Lähiruoan alkuperä tiedetään ja tunnetaan, mikä lisää luotettavuutta ruoan turvallisuudesta ja laadusta. Lyhyt toimitusketju takaa sen läpinäkyvyyden ja kuluttajat voivat olla varmoja siitä, mitä suuhunsa laittavat. (Maa- ja metsätaloustuottajain Keskusliitto MTK r.y. 2010.)

Taloudellinen kestävyys näkyy puolestaan maaseudun hyvänä työllisyystilanteena sekä alueen kannattavuutena. Lähiruokatuottajien yksi merkittävimmistä kilpailuvalteista on erinomainen palvelun laatu joustavan toimituksen ansiosta. He pystyvät vastaamaan tarpeeseen sekä ajallisesti että määrällisesti ja näin raaka-aineiden käyttö tehostuu ja hävikki pienenee. Lähiruoan mahdollisuuksien hyödyntämiseen tarvitaan kuitenkin toimiva logistiikka. (Maa- ja metsätaloustuottajain Keskusliitto MTK ry. 2010). Pulliaisen (2006) mukaan, Suomen kestävä kehityksen toteutuminen on riippuvainen juuri maaseudusta. Jotta maaseutu pysyisi asuttuna ja tuotanto jatkuvana, vaaditaan tuottajilta uusia ratkaisuja tuotannon säilyttämiseksi etenkin uusiutumattoman energian kallistuessa. Pulliainen korostaa, että lähiruoka vastaa näihin päämääriin ja tulee lopulta edullisemmaksi vaihtoehdoksi ja mahdollistaa näin tuotannon pysyvyyden muun muassa uusiutuvan energian hyödyntämisellä.

#### 2.4.3 Kuluttajien suhtautuminen lähiruokaan

Lähiruoka ja sen tuomat vaikutukset tukevat siis yleisesti hyvinvointia. Ruoan ympärillä pyörivän keskustelun myötä kuluttajien kiinnostus lähiruoka -ilmiötä kohtaan on lisääntynyt ja arvostus puhtaita, tuoreita ja laadukkaita raaka-aineita kohtaan on noussut (Syräkki 2009, 13). Kuluttajien suhtautumista lähiruokaan on tutkittu erilaisten tutkimusten myötä ja niistä saaduissa tuloksissa on havaittavissa yhteneväisyyksiä.

Kuluttajatutkimuskeskuksen (2005) julkaisemassa tutkimuksessa selvitettiin kuluttajien ja kunnallisten päättäjien suhtautumista lähiruokaan. Tutkimuksessa kävi ilmi lähiruoan määrittelyn olevan haastavaa kuluttajille ja tästä syystä lähiruokaa verrattiin tavanomaiseen suomalaiseen ruokaan. Tämä kävi ilmi myös Taloustutkimuksen Suomi syö 2010 -tutkimuksesta, jossa kaksi kolmasosaa vastanneista katsoi lähiruoan tarkoittavan Suomessa tuotettua ruokaa. Määrittelyn haastavuudesta huolimatta, monet kuluttajista mielsivät lähiruoan ominaisuuksiltaan paremmaksi valinnaksi kuin pelkän kotimaisen tuotannon. Lähiruoan tuomia vaikutuksia niin oman, kuin yhteiskunnankin hyvinvoinnin kannalta pidettiin tärkeänä. Etenkin lähituotteiden puhtaus, turvallisuus ja oman alueen yrittäjien tukeminen korostuivat. Sen sijaan lähiruoan ympäristövaikutuksia ei koettu yhtä merkittäväksi, kuin esimerkiksi luomuruoan tuomia vaikutuksia. Lähiruoan käytön toivottiin lisääntyvän tulevaisuudessa, mutta sen realistisuutta kyseenalaistettiin muun muassa hankalan tunnistettavuuden, saatavuuden ja korkean hinnan vuoksi. (Isoniemi, Mäkelä & Arvola ym. 2006, 35).

Samoja piirteitä löytyy myös Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskuksen tutkimuksesta (2001), joka kohdistui elintarvikealan maaseutuyritysten ja suurkeittiöiden edustajiin. Kuten kuluttajat, myös yritykset kaipaisivat lähiruoalle yhtenevää käsitettä, joka helpottaisi lähiruoan markkinointia ja tuotteistamista. Alan yritysten näkökulmasta lähiruoan eduksi katsottiin etenkin tuotantoketjun läpinäkyvyys, raaka-aineiden tuoreus sekä hävikkien pieneneminen joustavan logistiikan ansiosta. Lisäksi esille nousi lähituotteiden lisääineettomuus, joka on ravitsemisalalla yksi tämän hetken merkittävimmistä puheenaiheista lähiruoan ohella. Uutisointi lisääineista on lisääntynyt viimeaikoina, mikä on puolestaan vaikuttanut lähiruoan hyvien ominaisuuksien korostumiseen.

#### 2.4.4 Lähiruoan saatavuus

Kuten tutkimuksista käy ilmi, lähiruoan käytön yleistymistä hidastaa muun muassa sen heikko saatavuus. Ongelmana on tuotannosta saatavien tilauserien pieni koko, jolloin ne eivät vastaa ravitsemisliikkeiden tarpeisiin. Lisäksi tuoteryhmissä on puutteita tai jotkin niistä puuttuvat kokonaan. Lähituotteiden saatavuuteen vaikuttaa olennaisesti myös toimiva logistiikka. Ravitsemisliikkeiden käyttämien tukkuliikkeiden valikoimista ei välttämättä löydy lähituottajien tuotteita, eikä tuottajilla ole mahdollisuutta järjestää toimitusta itse. Kuluttajille lähituotteita on tarjolla muun muassa päivittäistavarakaupoissa, mutta niiden hankala tunnistettavuus vaikeuttaa saatavuutta. Lähituotteiden markkinoinnille asettavat haasteensa niin häilyvä määrittely, kuin virallisen tunnisteiden puuttuminen. (Mäkipeska & Sihvonen 2010, 6-8).

Selvitimme lähiruokatuotteiden saatavuutta Savon alueella. Ylä-Savon alueella on yhteensä 121 lähiruoan tuottajaa. Eniten löytyy marjojentuottajia joita on 43, seuraavana tulevat kasvien ja juuresten tuottajat (21 kpl). Yleiselintarviketuotannon yrityksiä alueella on 14, lihan tuottajia kahdeksan, kalajalostamoja yhdeksän, leipomoita kuusi, maito- ja juustoloita neljä, sekä jauhotuotteiden valmistajia seitsemän. Myös juomateollisuuden yrityksiä löytyy yhdeksän. (Ylä-Savon alueen lähiruoan tuottajien yritysluettelo 2010.) Lisää lähituottajia eri tuoteryhmille voi hakea Aitojamakuja.fi hakupalvelun kautta, palvelu on valtakunnallinen elintarvikeyritysten hakupalvelu, josta löytyvät saatavien raaka-aineiden ja tuotteiden lisäksi yritysten yhteystiedot. Pohjois-Savon alueelta löytyy palvelun mukaan 154 elintarvikeyritystä. Sivuston kautta lähiruoan tarjoajat ovat niin kuluttajien kuin yritystenkin tavoitettavissa. Kuopiossa lähiruokaa on tarjolla muun muassa kauppahallissa, torilla sekä vuona 2011 perustetussa Lähiseudun Aarteet myymälä-leipomossa. Lisäksi lähialueilla sijaitsevia tunne-

tuimpia myymälöitä ovat Topin maatilamyymälä, Aalahovin viinitila, Väisäsen Kotiliha Oy sekä Kasvis Galleria Oy. Lähituotteita voi löytää myös joidenkin päivittäistavara-kauppojen valikoimista. Näiden liikkeiden tarjonta vastaa kuitenkin lähinnä kuluttajien tarpeisiin.

### 3 KOKONAISVALTAINEN ELÄMYS RUOKAPALVELUTUOTANNOSSA

Tänä päivänä ruokapalveluiden tavoitteena on luoda asiakkaalle kokonaisvaltainen elämys ja jokaisen pienen yksityiskohdan hiominen auttaa positiivisen elämyksen syntymiseen. Sanonta kattaus on puoli ruokaa, tuo hyvin esille sen, että ruoan lisäksi on tärkeää huomioida myös ruokailutilan elementit, kuten kattaus, somistaminen, valaistus ja yleinen tunnelma.

#### 3.1 Ruokailuympäristön esteettiset ominaisuudet

Vaikka kattausten laatiminen on suhteellisen vapaata ja mielikuvitusta voi käyttää rajattomasti, on olemassa peruseriaatteita, joita tulisi kattausten toteutuksessa noudattaa. Tilaisuuden luonteella on suuri vaikutus siihen, kuinka ruokailutila tulisi järjestää. Virallisissa tilaisuuksissa on huomioitava muun muassa pöytämuodot, laadittava katteet virallisten ohjeiden mukaisesti sekä asetettava pöytäliput tarkoin säädettyyn järjestykseen. Tilaisuuden luonne määrittää usein tunnelman, joka ruokailutilaan pyritään luomaan. Tunnelmaan voidaan vaikuttaa esimerkiksi ravintolatekstiileillä, valaistuksella ja musiikilla sekä somisteilla. (Määttä, Nuutila & Saranpää 2008, 118-119.)

Ravintolatekstiilejä ovat kaikki ravintolassa käytettävät tekstiilit, näihin kuuluvat esimerkiksi pöytäliinat, servietit, verhot ja matot. Tärkeintä näillä tekstiileillä on täydentää ravintolan valitsemaa tyyliä ja yleisvaikutelmaa. Tekstiilien tulee olla puhtaita ja siistejä, sillä ne viestivät asiakkaalle mielikuvaa ravintolan toiminnasta. Nykyisin on tarjolla eri värejä ja materiaaleja, joista voi valita mieleisensä. (Mykkänen & Ursin 2006, 44-56.)

Pöytäliinan valitsemisessa on tärkeää, että se on tarpeeksi suuri peittääkseen pöydän, ja että se on siisti sekä sopiva ravintolan tunnelmaan. Lautasliinoilla voi tuoda kattaukseen ilmettä ja luoda tyyliä. Varsinaisesti lautasliinan tehtävänä on suojata ruokailijaa tahroilta, joten senkin tulisi olla riittävän suuri. Erivärisiä ja – kokoisia liinoja voidaan käyttää eri tarkoituksiin, myös lautasliinojen taittomalleilla voidaan vaikuttaa ruokailutilan ulkonäköön. Lautasliina ei saa kuitenkaan olla liian hallitseva tai häiritsevä ravintolan muun sisustuksen kannalta. Katteessa lautasliinan paikka on usein asiakkaan edessä tai haarukan yläpuolella. Lautasliinaa ei saisi sijoittaa asiakkaan juomalasiin. (Mykkänen & Ursin 2006, 44-56.)

Pöydän katteella on tärkeä osuus ravintolaympäristössä, joten sen tulisi olla huolellisesti suunniteltu ja toteutettu. Katteen tulisi olla tarkoituksen mukainen ja mahdollisimman yksinkertainen hahmottaa. Tilaisuuden mukaan katteen muodostavat, ruokailuvälineet, katelautanen, juomalasit sekä leipälautanen. Katteen ilmettä voi muuttaa valittujen aterimien, lasien, lautasien ja koristeiden avulla. Kate voi olla hyvinkin persoonallinen, mutta perusasiat katteessa yleensä pysyvät. Näitä perussääntöjä ovat esimerkiksi välineiden järjestäminen niin, että ne etenevät uloimmasta sisempään ruokalajien mukaan, lasit sijoitetaan keskikohdasta alkaen oikealle ja leipälautanen vasemmalle. Jälkiruokavälineet sijoittuvat usein katelautasen yläreunaan keskelle, niiden paikkaa voi kuitenkin hieman vaihtaa sivummalle, mikäli yläreuna on liian ahdas. (Mykkänen & Ursin 2006, 44-56.)

Somisteiden käyttö määräytyy yleensä tilaisuuden luonteen perusteella. Erilaiset teemat luovat hyvän perustan somisteiden käytölle. Voisi sanoa, että myös somisteiden käytössä vain mielikuvitus on rajana. Tavallisimmin somisteina käytetään erilaisia kukkia ja kukka-asetelmia sekä kynttilöitä. Myös luonnonmateriaalit somisteena ovat kauniita ja hyvin monikäyttöisiä. Luonnonmateriaalien käytössä on kuitenkin huomioitava hygieenisuus, ötokät ja lika on syytä poistaa ennen pöytään asettamista. Somisteilla katteisiin saadaan luotua persoonallinen ilme, mutta on tärkeää muistaa kokonaisuus. Esimerkiksi värien käyttöä tulisi rajata enintään kolmeen eri väriin, jolloin kaikki elementit pääsevät tasapuolisesti esille. Myös somisteiden sijoittelu ja koko on huomioitava, ne eivät saa häiritä asiakkaita eivätkä aiheuttaa vaaratilanteita. (Koppinen ym. 2002, 316-317.)

Katteiden ja somisteiden lisäksi ruokailutilaan saadaan tunnelmaa valaistuksella ja musiikilla. Näiden valintaa ohjailevat tilaisuuden luonne ja teema. Valaistusta voidaan säädellä muun muassa kynttilöillä, on kuitenkin muistettava, että valoa tulee olla riittävästi, eikä myöskään musiikki saa häiritä asiakkaiden seurustelua. (Koppinen ym. 2002, 318.)

Pirjo Päivärinta Maunviljelijät Oy:stä, kävi 5.4.2011 koulullamme luennoimassa aiheesta; esteettisyys ruokapalveluissa, teeman mukainen koristelu, kattaminen ja ruoka. Hän korosti, että kattamisessa ja somistamisessa luova ajattelutapa auttaa luomaan erikoisia ja mieleenpainuvia tilaisuuksia. Vanhoille esineille voi antaa uuden elämän uuden käyttötarkoituksen myötä, tai esineitä voi käyttää uudella tapaa piristämään kattausta. Myös pienet yksityiskohdat viimeistelevät tunnelman. Hän esitti esimerkkejä buffetpöydistä, joihin suurtenkin esineiden sijoittaminen on mahdollista. Tilaisuuden luonteen ja tarkoituksen mukaan hän oli käyttänyt somisteita autonren-



kaista paloposteihin. Omassa yrityksessään Päivärinta käytti somistuksessa paljon suomalaista muotoilua, muun muassa pieniä litalan Aalto-maljakkoina juomalaseina tai perinteisesti maljakkoina sekä Aalto-vateja katelautasina. Yhteistyökumppanina hänellä oli suklaan valmistaja, jonka kautta hän sai tilaisuuksiin sopivia suklaamakeisia. Hän käytti muun muassa jälkiruokana toimivia suklaasta tehtyjä kiviä myös somistuselementtinä. Kantavana teemana Päivärinnan yrityksen kattauksissa ja somistamisissa oli näyttävyys ja erikoiset ratkaisut, jotka puhuttivat asiakkaita tilaisuuksien jälkeen vielä pitkään. Nämä ratkaisut oli viety myös ruokalistasuunnitteluun. Muun muassa menukorttien avulla on mahdollista korostaa tilaisuuden teemaa. Menukortteilla saadaan vahvistettua asiakkaan yksilöllistä kokemusta, korostettua raaka-aineiden alkuperää tai muuta ruoan tarinallista kertomaa. Esimerkkinä hän mainitsi juhlat, joissa ruokalista oli kirjoitettu menukortteihin syntymäpäiväsankarin lempimusiikkikappaleen sanoihin soveltuen. Tällainen erikoistuminen on hyvä kilpailukeino ja auttaa yritystä erottumaan selkeästi edukseen sekä vastaa nykypäivän kuluttajien kaipaamaan elämyksellisyyteen (Koppinen 2002, 48-49).

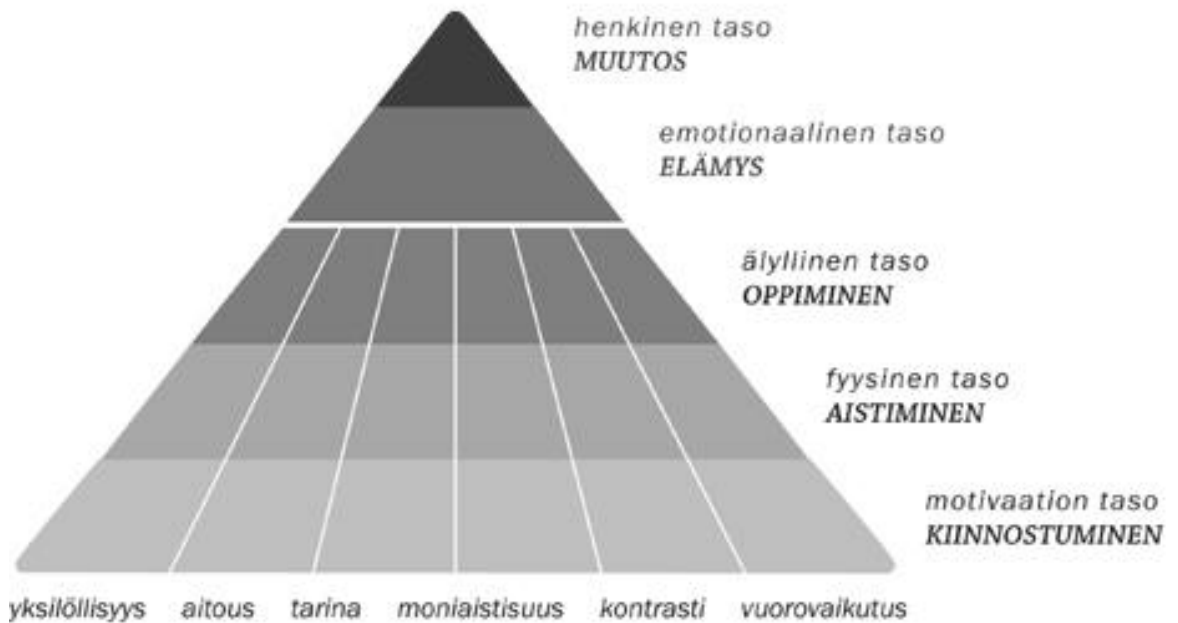
### 3.2 Elämys

Yhä useammin törmätään elämys -sanaan palveluiden tai tuotteiden markkinoinnin yhteydessä. Mutta mikä on elämys ja mitä se merkitsee kokijalleen ja miten se toteutuu ravitsemiskulttuurissa?

Elämys käsitteenä on hyvin moninainen, eikä sitä voida tarkkaan määritellä. Elämyksen muodostuminen on riippuvainen kokijansa henkilökohtaisista ominaisuuksista, joita elämyksen tuottajan on hankalaa ennustaa. Tänä päivänä elämyksestä ja sen toteutumisesta on kehittynyt pysyvä lisäarvo monien alojen tuotannolle. Voitaisiin sanoa että Pine ja Gilmore (1999) teoksellaan *The Experience Economy* toivat elämyksellisen käsitteen yleiseen keskusteluun. He toivat esille elämyksen muodostaman arvon sekä kuluttajalle, että sen tuottajalle itselleen. Tuottajan näkökulmasta elämyksellinen tuote tuottaa suoraan myös taloudellista hyötyä. Asiakkaat ovat valmiita maksamaan enemmän kokiessaan saavansa myös aineetonta hyötyä.

Elämystä voidaan kuitenkin yleisesti pitää voimakkaasti vaikuttavana kokemuksena. Nykypäivänä elämys yhdistetään myös ihmisen tarpeeseen kokea vaihtelua ja uusia asioita elämässään. Parhaimmillaan elämys on kokijalleen positiivinen muutokokeemus, joka vaikuttaa pysyvästi kokijansa elämään tai elämänlaatuun. (Tarssanen & Kylänen 2007, 103-120.)

Lapin elämysteollisuuden osaamiskeskus LEO, on luonut elämyskolmiomallin (kuvio 4), jossa on esitelty elämyksen rakentumista ja sen sisältämiä ulottuvuuksia ja elementtejä. Samoja piirteitä löytyy myös Pine & Gilmoren (1999) kuvaamasta neljän ulottuvuuden elämyksestä, johon kuuluvat aktiivinen ja passiivinen sekä henkinen ja fyysinen osallistuminen. Näiden kahden ristikkäisen akselin sisälle sijoittuva kokemus voi muodostua esimerkiksi fyysiseksi elämyksen toteuttamiseksi tai opettavaisen tilanteen omaksumiseksi.



KUVIO 4. Elämyskolmio -malli (Lapin elämysteollisuuden osaamiskeskus 2009).

### 3.2.1 Kokemuksen tasot

Motivaation tasolla, asiakkaalle olisi tarkoitus herättää odotuksia ja halu kokeilla tuotetta. Yleensä tämä kiinnostus herätetään asiakkaassa markkinoinnin avulla. Tästä syystä onkin tärkeää, että markkinointi itsessään on innostavaa, yksilöllistä ja asiakkaan mielenkiinnon herättävää. Niin kuin ohjelmapalveluissakin, myös ravintolapalveluissa on tärkeää herättää asiakkaan mielenkiinto juuri omaa liikeideaa kohtaan. Käytännössä tämä motivaation tason huomioiminen voi olla kilpailijoista poikkeava tapa markkinoida. Joskus erikoinen liikeidea hoitaa oman markkinointinsa, jos se on selkeästi erilainen verrattuna kilpailijoihin. (LEO 2009.)

Seuraava taso, jonka asiakas kokee, on fyysinen taso. Fyysisellä tasolla asiakas kokee tuotteen. Aistimusten avulla asiakas aistii missä on, mitä tapahtuu ja mitä hän

tekee. Fyysisellä tasolla mitataan tuotteen toimivuus ja sen toteutus käytännössä. Tällä tasolla asiakas kokee tuotteen ja muodostaa mielipiteensä kokemansa avulla. Se miten asiakas kokee ravintolapalvelun, on aistien varaista ja jokaisen osa-alueen onnistuneesta toteutumisesta on huolehdittava. Elämyksen onnistumisen kannalta on tärkeää, että kyseessä ei ole vain tarjottavan ruoan aistinvarainen arviointi, vaan myös muiden ravintolan puitteiden tulee olla kunnossa. Ravintolapalveluissa ruoan ohella merkittävän osan tuotteesta muodostaa asiakaspalvelu. Ja usein juuri palvelun laatu on ratkaisevassa asemassa asiakkaan mielipiteen muodostumisessa. (LEO 2009.)

Älyllisellä tasolla asiakas muodostaa mielipiteitä fyysisellä tasolla kokemiensa aistimusten perusteella. Tällä tasolla asiakas päättää, pitääkö tuotteesta vai ei. Hyvä tuote tarjoaa asiakkaalle ajateltavaa ja mahdollisesti oppimiskokemuksen, tiedostetun tai tiedostamattoman. Älyllisellä tasolla asiakas myös käsittelee kokemiensa aistiärsyksiä, muodostaa mielipiteitä, oppii ja käsittelee tietoa. Onnistunut tuote tuo asiakkaalle oppimiskokemuksen, joka voi ravintola-alalla olla esimerkiksi oivallus uudesta raaka-aineesta tai mahdollisesti tutusta raaka-aineesta käytettynä uudella tavalla. (LEO 2009.)

Emotionaalisella tasolla kokemus muuttuu elämykseksi. Yksittäisen henkilön tunne-reaktioita on vaikea arvata ja niihin on hankala vaikuttaa. Elämys voi olla mitä tahansa tai mikä tahansa positiivinen tunne, jonka yksilö kokee merkitykselliseksi. Tunnetasolla asiakas päättää, pitääkö tuotteesta ja saattaa kokea mahdollisesti positiivisen elämyskokemuksen, jos kaikki aiemmat tasot ovat toteutuneet onnistuneesti. Tätä on vaikea varmistaa millään elämystuotannon alalla, sillä yksilön tunne-reaktioita on mahdoton ennustaa tai ohjata ennalta. Onnistuessaan tuote ja palvelu ovat voineet saada asiakkaan kokemaan positiivisen tunne-reaktion. Parhaassa tapauksessa asiakas kokee muutoskokemuksen, joka vaikuttaa elämänlaatuun tai elämään yleensä. Ravintola-alalla muutoskokemus voi olla hankalaa kokea, mutta esimerkkinä voidaan pitää sitä, että asiakas huomaakin terveellisen ruoan maukkauden ja vie tämän muutoksen omaan ruoanlaittoonsa. (LEO 2009.)

Viimeinen kokemuksen taso on henkinen taso. Elämys voi parhaillaan aiheuttaa yksilölle positiivisen muutoskokemuksen, joka voi vaikuttaa kokijan elämään pysyvästi. Tätä voi olla esimerkiksi muutos ajatusmaailmassa tai elämäntavoissa. Ravintolapalveluissa tällainen voi tapahtua esimerkiksi tilanteessa, jossa asiakas kokee ympäristöarvot aivan uudella tasolla ja ottaa ne osaksi omaa elämäntapaansa. (LEO 2009.)

### 3.2.2 Elämyksen elementit

Kuten elämyksen tasot, myös elementit ovat yhdistettävissä ravitsemiskulttuuriin. Elämyksen elementtejä voidaan pitää elämyksen tuottamisen työkaluina. Elementtien avulla tavallinen palvelu tai tuote voidaan räätälöidä ja teemoittaa elämykseksi. Olennaista on johdonmukaisuus, joten elämyksellisyyden on oltava osa jokaista kokemuksen vaihetta. (Pine & Gilmore 1999, 46-54)

Yksilöllisyys on yksi erottavista tekijöistä millä tahansa alalla. Yksilöllisyydellä tarkoitetaan tuotteen erilaisuutta ja ainutlaatuisia ominaisuuksia muihin verrattuna. Yksilöllisyyden tulee näkyä toiminnassa kaikilla osin, mutta myös kykyä kohdella asiakasta yksilönä. Ravitsemisalallakin tämä voi olla täysin poikkeava liikeidea tai toimintatapa, joka erottaa ravintolan kilpailijoista. Asian ei välttämättä tarvitse olla suuri, kunhan se on huolellisesti suunniteltu ja toteutettu. Yksilöllisyys on myös yksi laadukkaan palvelun tunnusmerkeistä. Kun palvelua räätälöidään asiakkaan ominaisuuksien, käyttäytymisen ja arvojen perusteella, saavutetaan juuri tälle henkilölle sopivin palvelu, joka johdattelee positiiviseen kokemukseen. (LEO 2009.)

Tuotteen aitouden määrittää asiakas, hänen kokemansa määrittelee, onko tuote autenttinen. Elämystuotteessa tämä tarkoittaa tuotteen uskottavuutta, vaikka se olisikin fiktiivinen. Useimmiten jopa yksi pieni seikka rikkoo uskottavuutta asiakkaan silmissä. Aitous ja tarina liittyvät toisiinsa. On tärkeää, että tuotteella on tarina, joka sitoo kaikkea tuotteen ominaisuuksia yhteen. Tarina myös täydentää tuotteen kokemista, se myös perustelee asiakkaalle, miksi mitään tehdään ja missä järjestyksessä. Kuten tuotteen aitous, on tarinakin tärkeä. Uskottavuus on tärkeää ravintolan kannalta, vaikka tavoitteena ei olisikaan luoda asiakkaille unohtumattomia elämyskokemuksia. Kärjistettynä se voi olla teemaravintola, jonka uskottavuuteen vaikuttaa jokainen pieni seikka musiikista aterimiin. Uskottavuutta voidaan hioa loputtomiin, mutta loppujen lopuksi asiakas päättää onko tuote uskottava. Uskottavuuteen liittyen ravintolalla voi olla myös tarina, vaikka sitä ei ääneen kerrottaisikaan. Tarinaa voivat kertoa ravintolan sisustus, henkilökunta ja tunnelma. Tarina auttaa asiakasta hahmottamaan tapahtumat ja neuvoo tekemään asiat tietyssä järjestyksessä. Vaikka tarina olisi täysin fiktiivinen, siihen sitoutunut henkilökunta auttaa uskottavuuden vahvistamisessa ja uudenlaisen kokemuksen luomisessa. (LEO 2009.)

Tuotteen tulisi tarjota asiakkaan kaikille aisteille jotakin, sen täytyy siis olla moniaistinen. Kaikkien aistimusten täytyisi sopia yhteen keskenään, mutta myös tarinan kans-

sa. Se vahvistaa elämyksen onnistumista. Ravintolapalveluissa on helppo tarjota moniaistisuutta asiakkaalle, sillä yleensä jo ruoka yksin tarjoaa virikkeitä näkö-, haju- ja makuaistille. Usein moniaistisuus jätetään tälle tasolle, eikä muihin seikkoihin kiinnitetä huomiota. Moniaistisuuden voi kuitenkin viedä paljon pidemmälle luomalla ravintolaympäristöstä moninaisen kokonaisuuden. Nykyisin suositaan muun muassa avokeittiöitä, jolloin tuoksut pääsevät paremmin ruokailusaliin. (LEO 2009.)

Tuotteen on tuotava asiakkaalle myös tunne erilaisuudesta, jotakin poikkeavaa hänen arkielämäänsä. Elämyksen onnistumisen kannalta on tärkeää, että asiakas voi kokea jotakin tavallisesta poikkeavaa. Tässä on tärkeää ottaa huomioon asiakkaan lähtökohdat, toiselle uusi asia voi olla toiselle arkipäivää. (LEO 2009.)

Elämyksen elementteihin kuuluu myös vuorovaikutus. Vuorovaikutuksella tarkoitetaan niin tuotteen ja asiakkaan, kuin tuottajan ja tuotteen välistä onnistunutta vuorovaikutusta. Vuorovaikutuksessa on tärkeää yhteisöllisyyden tunne. Yhteisöllisyyden tunne auttaa asiakasta tuntemaan itsensä osaksi ryhmää ja näin parantaa yksilön sosiaalista asemaa. Ravintolapalveluissa merkittävin vuorovaikutuksen muoto on asiakaspalvelijan ja asiakkaan välinen vuorovaikutus. Olennaista elämyksen syntymiselle on, että asiakas kokee olevansa tervetullut ja kokee olevansa tärkeä. (LEO 2009.)

Elämyksen muodostuminen on siis riippuvainen monesta tekijästä. Koska elämyksen kokija on ratkaisevassa roolissa, elämysten tuotannossa on merkittävää tuntea kohderyhmänsä mahdollisimman hyvin. Tämä mahdollistaa hyvien lähtökohtien luomisen elämyksen syntymiselle. Ravitsemisalalla palveluiden elämyksellisyys tuo juuri sitä tarvittavaa lisäarvoa, josta nykypäivän kuluttajat ovat valmiita maksamaan. (LEO 2009.)

## 4 TUOTEKEHITYS MAKUMATKA SAVOON -HANKKEELLE

Työmme on toiminnallinen opinnäytetyö, joka perustuu teoreettisen tiedon ja käytännön osaamisen yhdistämiseen. Opinnäytetyömme käytännöllinen osuus pohjautuu vahvasti käsittelemäämme teoreettiseen viitekehikseen. Tavoitteenamme oli suunnitella neljä vuodenaikojen mukaista menukokonaisuutta Makumatka Savoan -hankkeelle. Opinnäytetyöprosessimme jäljittelee tuotekehityksen prosessia, jonka tarkoituksena on suunnitella uusia ruokia, tai muokata jo olemassa olevia reseptejä. Kehittämistarpeet liittyvät usein asiakkaiden tarpeisiin, joten ajankohtaisuus kehitystyössä on tärkeää. (Taskinen 2007, 33). Toimeksiantajanamme toimineen Makumatka Savoan -hankkeen tavoitteita, sekä tämän hetkisiä kehitystarpeita noudattaen, huomioimme menukokonaisuuksissamme lähiruoan. Lähiruoka tukee sesongin mukaisten raaka-aineiden käyttöä, sekä auttaa säilyttämään alueellisia ruokaperinteitä. (Kuluttajavirasto 2010). Nämä lähiruoan ominaisuudet antoivat pohjan ruokalistasuunnittelullemme ja vuodenaika -teeman syntymiselle.

Suunnittelutyössä paneuduimme ruokalistasuunnittelun perusteisiin, josta jatkoimme ruoka-ohjeiden vakiointiin. Vakiointivaiheessa testasimme ruokaohjeet, sekä kuvasimme toteuttamamme annokset. Laadimme ruoka-annoksille annoskortit sekä kannattavuuslaskelmat opettajamme Kai Selanderin laatimiin pohjiin (liitteet 1-2), käyttäen apuna Heinon tukku Oy:n vuoden 2011 tuotehinnastoa. Lisäksi työmme käsittelee kokonaisvaltaisen elämyksen muodostumista ravitsemispalveluissa. Tähän liittyen suunnittelimme ja toteutimme ruokalistojen vuodenaika -teeman mukaiset kattaukset. Yksi toiminnallisen opinnäytetyön merkittävimmistä vaiheista on prosessin raportoiminen. (Vilka & Airaksinen 2003, 65-69.) Raportoimme työmme eri vaiheet kirjallisena, käytännön toteutuksista saimme myös kuvallisen raportin. Toiminnalliselle opinnäytetyölle ominaista on suunnata työ jollekin kohderyhmälle. (Vilka & Airaksinen 2003, 38). Meidän kohderyhmänämme toimivat hankkeen yritysten lisäksi heidän asiakkaansa. Kohderyhmien huomioiminen vaikutti tekemiimme ratkaisuihin muun muassa toteutuskelpoisuuden varmistamisella sekä kuluttajien käyttäytymisen selvittämisellä.

### 4.1 Toiminnallinen opinnäytetyö

Toiminnallinen opinnäytetyö toimii hyvänä vaihtoehtona ammattikorkeakoulussa yleiselle tutkimukselliselle opinnäytetyölle. Se on työelämälähtöinen ja ammatillisesti

palveleva valinta ja usein työllä on toimeksiantaja työelämästä. Toiminnallinen opinnäytetyö yhdistää teoreettisen tiedon ymmärtämisen ja käytännönläheisen toiminnan. Toiminnallinen opinnäytetyö voi olla esimerkiksi jokin ohje, ohjeistus, opastus tai tapahtuman järjestäminen. Toteutustapana voi toimia muun muassa kirja, kansio, vihko, opas tai portfolio. (Vilkkä & Airaksinen 2003, 9-10.)

Toiminnallisen opinnäytetyön aihevalinnassa on suositeltavaa hyödyntää alan kontakteja, jotta opinnäytetyö vastaisi mahdollisimman hyvin työelämän tarpeisiin. Toimeksiantajana voi toimia esimerkiksi jokin yritys, yhdistys, liitto tai seura. Toimeksiantajan vaikutus työhön heijastuu koko opinnäytetyöprosessiin ja tuo työskentelyyn vastuullisuutta, sekä tukee tekijän ammatillista kasvua ja mahdollista urakehitystä. Toiminnallisen opinnäytetyön tekemisessä on huomioitava myös sen kohderyhmä. Koska työn tuloksena toimii aina jokin tuote tai tuotos, on sen vastattava myös käyttäjien odotuksiin. (Vilkkä & Airaksinen 2003, 16-18, 38-40.)

Toiminnallisessa opinnäytetyössä keskeistä on toiminnallisen osuuden pohjautuminen ammatilliseen tietoperustaan. Työn tavoitteena on suorittaa jokin käytännön toteutus ja raportoida se tieteelliselle tekstille asetetuin vaatimuksin sekä tuoda esille tekijän ammatillisten tietojen ja taitojen osaaminen. Tietoperusta koostuu alan kirjallisuudesta ja muusta lähdemateriaalista, luoden työlle teoreettisen viitekehyksen. Tietoperustan tulisi toimia lähtökohtana toiminnalliselle osuudelle ja tämän raportoinnille, tukien tehtyjä valintoja, sekä niiden perusteluja. Toiminnan raportin tulisi edetä vaiheittain niin, että siitä käy ilmi mitä on tehty, miten ja miksi. Siitä tulisi myös hahmotua tutkimuksellinen ja asiantunteva ote tekemiseen. (Vilkkä & Airaksinen 2003, 41-43, 65-69.)

#### 4.2 Menukokonaisuuksien suunnittelu ja toteutus

Tuotekehitysprosessimme alkoi menukokonaisuuksien suunnittelulla. Suunnittelun jälkeen aloitimme ruokien testausvaiheen. Testausvaiheessa kirjasimme reseptit tarkasti ylös, muutimme raaka-ainemäärät painomitoiksi, sekä arvioimme lopputuloksen ja reseptiikkaan tehtävät tarvittavat muutokset. Annoskorteissa (liite 1) mausteiden määrät ovat suuntaa antavia, sillä niin pienten määrien tarkkoja gramma lukemia oli vaikeaa mitata. Ruoka-annosten testaaminen tapahtui pääasiassa koulumme keittiötiloissa, apua annosten arviointiin saimme muilta opiskelijoilta sekä ohjaajaltamme. Osallistuimme myös hankkeen kehittämispäivään, jossa tapasimme hankkeessa mukana olevien yritysten edustajia.

#### 4.2.1 Lähtökohtana vuodenaajat

Käsitlemiemme tutkimusten perusteella lähiruoka -käsite on häilyvä kuluttajien keskuudessa. Pyrimme suunnitelmissamme kiinnittämään huomiota yksinkertaisiin ja selkeisiin ratkaisuihin, jotta lähiruoan merkitys näkyisi myös asiakkaan lautasella. Lisäksi halusimme yhdistää perinteisiä makuja ja suomalaisen luonnon antimia kansainvälisiin ruokalajeihin. Suunnitelmissamme täytyi myös huomioida ravitsemisliikkeiden osalta ruokalajien toteutus á la carte –annoksina.

Aloitimme suunnittelun kevätmenusta. Lähdimme suunnittelussa liikkeelle pääruoan pääraaka-aineesta, johon valitsimme karitsan. Karitsasta käyttäisimme fileetä, joka saisi sinappisen korppujauho -kuorrutteen. Tämän jälkeen keräsimme yhteen muita kevään raaka-aineita, joista toteuttaisimme alku- ja jälkiruoan. Esille nousivat kevät-sipuli, yrtit, parsat sekä raparperi. Päädyimme käyttämään parsaa alkuruoassa, hieman erilaisessa muodossa kuin yleensä, moussena. Lisäksi valitsimme annokseen rucolaa sekä yrttiöljyä, tuomaan lisää kevään vihreyttä. Raparperi valikoitui jälkiruokaan, josta suunnittelimme marengilla kuorrutetun leivoksen. Pääruoan kastikkeita otimme testausvaiheeseen kaksi, valkosipuli- ja mustaherukkakastikkeen. Mustaherukoiden sesonkiaika painottuu loppukesään ja syksyyn. Päätimme kuitenkin valita sen menuun, sillä se sopii monelle lihalle ja marjat ovat merkittävä osa Suomen raaka-ainetarjontaa ja niitä hyödynnetään ympäri vuoden. Karitsan lisäkkeeksi valitsimme maa-artistokkapyreen sekä glaseeratut kevätsipulit. Maa-artistokka ei varsinaisesti ole kevään raaka-aine, mutta halusimme lisäkkeeksi pyreen. Pyreet valmistetaan useimmiten syksyllä saatavista juureksista ja maa-artistokan maku tuntui sopivimmalta annokseen.

Kevätmenun jälkeen aloimme suunnitella kesän menukokonaisuutta. Kesän raaka-ainevalikoima on kevään valikoimaa laajempi, joten vaihtoehtoja syntyi enemmän. Kesämenussa halusimme tuoda esille etenkin raikkauden, keveyden ja värikyyden. Aloitimme jälleen pääruoasta, johon valitsimme pääraaka-aineeksi kalan. Kaloista päädyimme käyttämään kuhaa, jolle saisimme raikkaan maun sitruunamarinadilla. Pääruoka-annokseen halusimme mukaan myös hieman vähemmän käytetyn raaka-aineen, nokkosen, josta valmistaisimme kuhalle kastikkeen. Lisää vihreän sävyjä annokseen toisi myös kesäkurpitsalisäke. Pyrimme tuomaan annokseen vaikutteita tyypillisestä kesäisestä herkusta, uusista perunoista, perunakakun muodossa. Alkuruoaksi valitsimme salaatin, sillä se tukee hyvin pyrkimystämme keveydestä ja värikästä menusta. Mansikat ovat kesän marja ja niitä käytetään etenkin jälkiruoissa. Halusimme kuitenkin tuoda sen esille vaihtoehtoisesti, ja päätimme yhdistää sen al-



kuruoan salaattiin. Lisäilmettä se saisi salsamaisesta koostumuksesta. Mansikoiden lisäksi, otimme salaatin pääraaka-aineeksi juuston. Juustoon päädyimme siksi, että se on mahdollista valita lähituottajien valikoimista. Jälkiruoka sai ideansa perinteisestä savolaisesta mustikkakukosta. (Ollikainen, Määttä & Hämäläinen 2009, 127-129). Valitsimme makujen toteuttamiseen ravintoloissa paljon jälkiruokana käytetyn juustokakun.

Syksy on raaka-ainetarjonnaltaan vuodenajoista laajin. (Ollikainen ym. 2009, 6-7). Riista, sienet, juurekset sekä marjat muodostivat annoksien pääsuunnat. Halusimme käyttää perinteisiä makuja myös tässä menukokonaisuudessa sekä tuoda esille ruskon värimaailman läpi koko menun. Pääruoaksi muodostui pataruoka, jossa yhdistyvät hirvenliha ja juurekset. Maustoimme perinteisen padan tummalla oluella, sillä erikoisolut ovat yksi tämän hetken trendeistä. Lisäksi annosta koristaisivat rapeat punajuurilastut, joilla myös annoksen suutuntumat saavat lisää vaihtelevuutta. Alkuruoaksi valitsimme kantarellikeiton, jonka esillepano toisi mieleen cappuccinon. Syksy-menun jälkiruokana toimisi tyrnikermahyytelö sekä ruusunmarjakastike.

Talvimenun raaka-ainevalinnat olivat haastavimpia, sillä talvella suomalaisesta luonnosta ei saa satoa. Ruokalajeja suunnitellessamme pohdimme muun muassa säilöntämenetelmiä, kuten kuivausta ja pakastamista, sekä kalastusta, joka on suomessa mahdollista ympäri vuoden. Talvimenun pääruoaksi valikoitui suomalainen versio ranskalaisesta klassikosta, bouillabaisse -keitosta. Keiton sijaan suunnittelimme ruoasta lautasannoksen, jossa yhdistyisivät kolme suomalaista kalalajia, keiton lientä jäljittelevä mausteinen tomaattikastike, sekä juures-duchesse. Alkuruokaan saimme ideoita tunnetusta ruokalajista carpacciosta, sekä perinteisestä jääpaistista. (Ollikainen ym. 2009, 84). Annos koostuisi ohueksi siivutetusta jääpaistista, puolukoiden, puolukkaöljykastikkeen ja yrttien kera. Jälkiruoasta puolestaan halusimme täyteläisen, joten päätimme käyttää siinä suklaata. Suklaan pariaksi valitsimme suomalaisista marjoista lakan. Jälkiruoassa yhdistyisivät lämmin ja kylmä, lakkajäätelö sekä lämmin suklaakakku. Suklaakakkuun halusimme tuoda suomalaisuutta lisäämällä taikinaan kuivattuja marjoja, yhtenäisyyden säilyttämiseksi päätimme käyttää kuivattua lakkaa.

#### 4.2.2 Annosten testaaminen

Kevätmenu osoittautui testausvaiheessa puutteelliseksi, mutta tekemiemme muutosten ansiosta, saimme kokonaisuudesta yhtenäisen. Alkuruoka toteutui suunnitelmien mukaisesti, pieniä reseptimuutoksia lukuun ottamatta. Havaitsimme parsamoussen

valmistuksen aikana massan olevan liian löysää, eikä rakenne vastannut mousselle tyypillisiä ominaisuuksia. Oletimme tämän johtuneen siitä, että ohjeessa ei ollut tarpeeksi hyydyttävää ainetta, joten lisäsimme massaamme liivatetta. Tämän jälkeen mousse oli paremmin käsiteltävää ja rakenteeltaan toimiva. Alkuruoka-annos kokonaisuudessaan saavutti halutun värimaailman, ulkonäön, sekä maun.

Suurimman muutoksen kevätmenuun teimme jälkiruoan osalta, jonka päätimme suunnitella uudestaan. Alkuperäisen annoksen, marengilla kuorrutetun leivonnaisen toteutus epäonnistui, eikä idea tuntunut toimivalta. Mietimme jälkiruoalle uusia vaihtoehtoja ja päädyimme maljaan koottavan jälkiruokaan, jäljitellen trifleä sekä perinteikästä ”pappilanhätävara” -nimellä tunnettua jälkiruokaa. Pääraaka-aineena pidimme raparperin, josta valmistimme siirappimaisen seoksen mansikan kanssa. Mansikkaa päätimme lisätä siirappiin kauniin värin saavuttamiseksi. Toiseen komponenttiin yhdistimme kermavaahdon ja tuorejuuston, vastapainoksi siirapin makeudelle. Lisäksi tarvitsimme annokseen rapeutta tuomaan eroa alkuruoan pehmeään mousseseen, joten valmistimme kauramuruseoksen uunissa. Kokosimme komponentit päällekkäin maljaan ja koristelimme sen suklaakoristeella. Annosta on helppo muunnella makujen suhteen valmistamalla siirappi käyttäen muita marjoja tai hedelmiä sekä valmistamalla muruseoksen muista viljalajeista.

Pääruoka-annoksen maa-artisokkapyree, mustaherukka- ja valkosipulikastike, sekä glaseeratut kevätsipulit onnistuivat suunnitelmien mukaan. Lampaalle suunnittelemamme kuorrute ei ollut hyvä, kuorrute oli liian paksu ja kuiva pysyäkseen siististi fileen pinnalla. Myös menukokonaisuutta ajatellessa kuorrutus ja uuden jälkiruoan kauramuru muistuttivat liikaa toisiaan. Näin ollen päätimme jättää kuorrutteen pois annoksesta.



KUVA 1. Kevätmenun alkuruoka. Parsamousse yrttiöljyn kera.

Kesämenu säilyi kokonaisuudeltaan hyvin koossa, reseptiikka kaipasi kuitenkin kehittelyä. Menun alkuruoka, mansikka-juustosalaatti onnistui hyvin, eikä siihen tarvinnut tehdä muutoksia. Sen maut toimivat hyvin yhteen ja mansikan punainen väri toi eloa annoksen ulkonäköön.

Pääruoan kuhan marinadi kaipasi lisää suolaa. Päätimme pariloida kalan, jotta saisimme annokseen lisää ilmettä kauniilla paistopinnalla. Nokkoskastike sekä perunakakku olivat onnistuneita ja hyvän makuisia. Lisäkkeenä toimineen kesäkurpitsan kaunis vuoltu, nauhamainen rakenne kärsi paistamisesta. Uskomme rakenteen ja värin säilyvän kauniimpana höyrytettyinä, joten vaihdoimme sen valmistusmenetelmää. Vaikka annoksen ulkonäkö ei ollut aivan sitä mitä haimme, maut kuitenkin toimivat yhteen ja päätimme pitää tämän annoksen menussa.

Mustikkajuustokakulle käytössämme oli kaksi perusreseptiä, liivateella hyydytettävä versio keksipohjalla, sekä uunissa valmistettava taikinakuorinen juustokakku. Muunsimme perusohjeita ennen testausta vain pohjan osalta, josta halusimme rukiisen. Aloitimme testaamisen liivateella hyydytettävästä versiosta, jotta rakenne ehtisi hyytyä päivän aikana. Ikävä kyllä kakku ei aivan toteutunut suunnitelmien mukaan, sillä käytössämme ei ollut pohjaan tarvittavia ruiskeksejä, vaan korvasimme ne hapankorppu rouheella. Tämä kakku erosi toisesta myös siinä, että mustikat tulivat kakkuun soseena. Uunissa kypsennettävä kakku toteutui ohjeen mukaan.

Lopputulosta arvioidessa havaitsimme kakuissa puutteita. Liivatekakussa ulkonäkö oli kaunis erityisesti värin osalta, mutta maku oli hieman karvas. Massa olisi todennäköisesti kaivannut enemmän sokeria ja kermaa pehmentämään makua. Uunissa valmistunut kakku oli erittäin onnistunut makunsa puolesta, mutta rakenne oli liian pehmeä, joka teki ulkonäöstä sotkuisen kakkua leikatessa. Molemmissa kakuissa olisi kaivattu pidempää hyytymiseen ja jäähtymiseen tarvittavaa aikaa, joka oletettavasti olisi vaikuttanut rakenteeseen. Myös pohjat olivat molemmissa kakuissa liian paksuja.

Näistä kahdesta vaihtoehdostamme, valitsimme paremmaksi uunissa valmistettavan juustokakun. Sen rakenne kaipasi kuitenkin vielä kehittelyä, sillä kakusta tulisi saada kiinteämpi. Mietimme korjaavia toimenpiteitä ja päädyimme muun muassa siihen, että kakun valmistuksessa valkuais-sokerivahto voi mahdollisesti aiheuttaa liian kuohkean lopputuloksen. Havaintojemme johdosta testasimme kakun toistamiseen. Muutimme reseptiämme valmistuksen sekä raaka-aineiden osalta. Lisäsimme ohjeeseen

kananmunaa ja perunajauhoa sekä yksinkertaistimme valmistusohjeen. Kakun lopputulos parani ja totesimme muunnellun ohjeen toimivaksi.

Syksymenu osoittautui hyvin toimivaksi kokonaisuudeksi, emmekä tehneet ruokalajeihin suuria muutoksia. Kantarellikeitto sekä tyrnikermahyytelö onnistuivat hyvin. Keiton rakenne oli pehmeä ja kuohkea ja saimme annoksesta halutun näköisen. Jälkiruoan osalta käytimme kermahyytelön perusohjetta ja lisäsimme siihen vain haluamamme makuaineen. Resepti toimi käytännössä hyvin. Teimme jälkiruoalle myös kastikkeen ruusunmarjoista. Annoksen ulkonäkö oli poikkeava väreiltään, mutta kaunis ajatellen menun teemaa. Maku sekä hyytelössä että kastikkeessa oli onnistunut ja ne muodostivat hyvän yhdistelmän.

Oluella maustetun hirvenlihapadan toteutimme olvin keskioluesta, sillä tilaamamme tummaa olutta ei tullut tavaratilauksessa. Padan maku oli kuitenkin hyvä ja olimme erittäin tyytyväisiä lopputulokseen. Näin ollen saimme padalle toimivan perusohjeen jonka maku olisi muunneltavissa olutvalinnalla. Padan lisäkkeenä toimivat punajuurilastut olivat kaunis koriste ja toivat omalta osaltaan annokseen lisää ilmettä. Kuvasimme annoksen saviruukussa ruisleipäviipaleiden kera, joka korosti annoksen kaunista ulkonäköä ja perinteikästä ilmettä.



KUVA 2. Syksymenuun pääruoka. Oluella maustettu hirvi-juurespata.

Talvimenuun osalta saimme testattua kaikki ruokalajit samalla kerralla. Menuun kuuluivat jääpaisti, suomalainen versiomme bouillabaisse -keitosta sekä suklaakakku lakkajäätelön kera. Yleisesti pääruokana käytetty jääpaisti, toimi hyvin myös alkuruokana. Puolukkaöljykastike toi annoksen makuun kaivattua kirpeyttä ja raikkautta. Annoksen värit sointuivat kauniisti yhteen ja tekivät siitä houkuttelevan näköisen.

Myös pääruoka toimi ulkonäöltään ja mauiltaan, se tasapainotti hieman raskaampaa alkuruokaa ja toi raikkaan värisäväyksen koko menuun. Valmistimme annoksen mausteisen tomaattikastikkeen mukailen bouillabaisse -keiton ohjetta. Lisäksi käytimme annoksessa kolmea eri kalalajia; lohta, ahventa ja haukea, jotka kypsensimme liemessä, myös nämä ominaisuudet oli lainattu klassikko annoksesta. Pääruoan lisäksi duchessesoseen valmistukseen käytimme lanttua, joka toi annokseen lisää suomalaisia vaikutteita ja makua.

Jälkiruokana testasimme suklaakakkua suomalaisilla vivahteilla ja se tarjottiin lakka-jäätelön kanssa. Suunnitelmiamme mukaan suklaakakussa oli tarkoitus käyttää kuivattuja lakkoja, mutta niitä ei ollut sillä hetkellä saatavilla, joten toteutus muuttui hieman. Emme kuitenkaan hylänneet sitä annoskortista, sillä se oli merkittävä osa tavoitteitamme vastaavaa annosta. Lisäksi kakun makua voi helposti päivittää vaihtamalla marjan toiseen. Käytössämme ei myöskään ollut jäätelökonetta, joten emme voineet testata jäätelön ohjetta. Annoksen kuvaamista varten valmistimme jäätelön lisäämällä lakkakastiketta valmiiseen jäätelöön.

#### 4.3 Kattausten laatiminen

Lähtökohtana kattauksissa niin kuin menuissamme, oli käyttää sesonkien mukaisia somisteita ja elementtejä. Pyrimme työssämme osoittamaan, kuinka aterian tunnelmaan voidaan vaikuttaa oikeilla valinnoilla, niin kattauksella, somistamisella kuin astiavalinnoilla. Kattausten toteutuksessa käytimme sekä omia, että koulumme astiastoja ja muita materiaaleja. Kattausten toteutus tapahtui koulun tiloissa ja kuvauksen hoidimme itse. Käytimme kattaustemme somisteina luonnonmateriaaleja, joten muista kattauksista poiketen kuvasimme kesän kattauksen kotonamme. Suunnitelmissamme täytyi huomioida kattausten toteutusmahdollisuudet ravitsemisliikkeissä, niinpä pyrimme mahdollisimman yksinkertaisiin ja käytännöllisiin ratkaisuihin. Kaikissa kattauksissa pyrimme noudattamaan perussäännöksiä katteiden asettamisessa. Kuten Päivärinta (2011) kehotti, myös menukorteilla saadaan katteeseen, sekä itse tilaisuuteen lisää mielenkiintoa. Menukorteja emme tehneet, mutta esimerkkinä ideasta talven jälkiruokamme voisi nimetä hillasuon suklaaunelmaksi, tai syksyn alkuruokaa kuvata nimellä lämmin kantarelli cappuccino. Nimillä saadaan ilmaistua myös ruoan tarinaa pelloilta pöytään, kun nimeen yhdistetään esimerkiksi raaka-aineiden alkuperään viittaavan lähitilan tai tuottajan nimi.

Kevään kattauksen ajatuksena toimivat hiirenkorvilla olevat koivunoksat, lämmittävä aurinko sekä vapaana virtaava vesi. Nämä elementit näkyvät kattauksen väreissä ja muodoissa. Lautasliinojen väriksi valitsimme vihreän ja taittelumalli jäljitteli koivun lehden muotoa. Lautasliinan päätarkoitus katteessa on toimia suojaliinana asiakkaalle. (Mykkänen & Ursin 2006, 44- 56). Jotta lautasliina pysyisi muodossaan, kiinnitimme sen nitojalla. Tämä ei kuitenkaan tue lautasliinan perustarkoitusta, sillä asiakkaan on vaikeaa avata se käyttöönsä. Niinpä niitin tilalla toimisivat paremmin serviettirenkaat tai sävyihin sopiva koristeellinen nauha. Käytimme kattauksessa paljon vettä kuvastavaa kirkasta lasia, jotta kokonaisilme säilyisi raikkaana. Katelautasten sijaan asetimme tässä katteessa pöytään lautaset pinoittain. Tämä ei kuitenkaan ole ravintoloissa toimiva käytäntö, mutta halusimme korostaa lautassarjan väriä ja koristelua.



KUVA 3. Kevään kattaus.

Kesän kattauksen lähtökohtana oli suomalainen kesämaisema kukkaketoinen. Halusimme pitää astia- ja lautasliinavalinnat mahdollisimman pelkistettyinä, jolloin värikkäät ruoka-annokset ja luonnon kukat pääsisivät paremmin oikeuksiinsa. Alkuperäisenä ideana oli käyttää luonnonkukkaa serviettirenkaina, mutta suunnitelma ei ollut toteutuskelpoinen, joten käytimme tavallisia serviettirenkaita, joihin asettelimme kukkia. Kukkien lisäksi, somisteena toimi vanha maitotonkka kukkamaljakkona, se toi katteeseen perinteikästä suomalaista vaikutetta. Vesilasi on yksi kattauksen perus elementtejä, ja halusimme esittää vaihtoehdon tavanomaiselle idealle. Vesilasiin voi laittaa esimerkiksi herukanlehden, joka tuo sekä makuun että katteeseen lisää ilmettä. Muita vaihtoehtoja tähän ovat esimerkiksi kuusen kerkät, syötäväksi kelpaavat kukat, sekä yrtit. Kuten yleensä luonnosta kerättyjen materiaalien käytössä, erityisesti niiden laittamisessa vesilasiin, on oltava erityisen tarkkana niiden puhtaudesta ja hygieenisyydestä.



KUVA 4. Kesän kattaus.

Syksyn kattaukseen halusimme käyttää ruskanvärejä niin lautasliinoissa, kuin somisteissakin. Kokosimme pöydälle asetelman kynttilöistä ja värikkäistä pihlajan, vaahteran sekä villiviini -köynnöksen lehdistä. Huurrettua lasia olevat tuikkukipot loivat mielikuvaa syksyn ensimmäisestä kuurasta. Somisteet eivät saa aiheuttaa vaaratilanteita asiakkaille, joten etenkin paloturvallisuus tulisi huomioida somisteiden asettelussa. (Koppinen ym. 2002, 316-317). Asetelman turvallisuuden kannalta oli olennaista, että tuikkukipot olivat riittävän paksua lasia, eivätkä ne kuumenneet liikaa. Muista kattauksista poiketen käytimme pöytäliinana pellavaliinaa tuomaan lisää lämmintä tunnelmaa. Yksiväriset ja tumman sävyiset lautasliinat antoivat ilmeeseen syvyyttä ja tyylikkyyttä. Lautasliinojen taittelumalliksi valitsimme yksinkertaisen kolmion, joka on näytävä, mutta nopeaa toteuttaa ravitsemisliikkeissä. Alkuperäisessä ideassamme tarkoituksena oli käyttää kattauksessa saviastioita, tämä ei kuitenkaan toteutunut, sillä käytössämme oli koulun astiasto. Halusimme kuitenkin tuoda tavanomaiseen astiastoon lisäilmettä, joten päätimme käyttää lasisia katelautasia. Niiden alle sijoitimme vaahteranlehtiä korostamaan syksyistä tunnelmaa. Erilaiset katelautaset ovat hyvä keino persoonallisen ilmeen luonnissa. Lasisien katelautasten avulla katteeseen saadaan lisää somistusta, ja esimerkiksi käyttämämme puunlehdet pysyvät hyvin paikallaan.



KUVA 5. Syksyn kattaus.

Talven kattaukseen keräsimme vaikutteita lumesta ja jäästä. Käytimme katelautasina hieman siniseen taittavia lasisia lautasia. Lautasliinat olivat tumman siniset ja taittelimme ne viuhkan muotoon. Ikävä kyllä käytössämme ei ollut kankaisia lautasliinoja, joilla olisimme saaneet näyttävämmän ja pehmeämmän taitoksen. Hennon valkoisilla kahviservieteillä haimme pehmennystä karun oloisille somisteille, taittelimme niistä lumpeenkukka – nimisen taitoksen vesilasien alle. Somisteena kattauksessa käytimme valkoiseksi maalattuja koivunoksia, sekä huurrettuja ja sinisiä tuikkukippoja. Näillä elementeillä toimme kattaukseen vaikutteita talvisesta maisemasta.



KUVA 6. Talven kattaus.



## 5 POHDINTA

Opinnäytetyömme tavoitteena oli suunnitella kolmen ruokalajin menut jokaiselle vuodenajalle kattauksineen. Toimeksiantajanamme toimi Makumatka Savoon -hanke, jossa mukana olevat yritykset saavat opinnäytetyömme tulokset eli annoskortit käyttöönsä. Tavoitteenamme oli huomioida ruokalistasuunnittelussamme sesonkiraaka-aineet, ja että niistä mahdollisimman suuri osa olisi mahdollista hankkia lähituottajilta. Lisäksi tavoitteenamme oli kehittää toimivat ruokaohjeet savolaisia ruokaperinteitä kunnioittaen. Ruokalistojen teeman pohjalta laadimme myös kattaukset, joilla havainnollistimme kokonaisvaltaisen elämyksen muodostumista.

Opinnäytetyömme aiheen saimme ohjaajaltamme lehtori Sinikka Määttälältä. Hän kertoi meille Makumatka Savoon -hankkeesta, joka antoi ajatuksen tuotekehitykselle. Kiinnostuimme aiheen ajankohtaisuudesta ja käytännönläheisyydestä. Aiheeseen sisältyi paljon opiskelemiamme osa-alueita, joten käytännönläheisyys edesauttoi ammatillisen osaamisemme esilletuontia. Käytännönläheisen työmme tutkimusmenetelmänä toimi toiminnallinen tutkimus. Ajankohtaisuus on olennainen osa toiminnallista opinnäytetyötä. Opinnäytetyön tulisi olla työelämälähtöinen ja vastata sen tämänhetkisiin tarpeisiin mahdollisimman hyvin (Vilkkä & Airaksinen 2003, 16-18). Myös tuotekehityksen pyrkimyksenä on ajankohtaisuus. Lähiruoan ja elämyksellisyyden huomioiminen työssämme tukee tuotekehityksen tavoitteita kehittää tuotteita vastaamaan kuluttajien muuttuviin tarpeisiin. (Hietikko 2008, 27.)

Työmme teoreettinen viitekehys muodostuu ruokalistasuunnittelusta, kattamisen perusteista, lähiruoan määrittelystä sekä kokonaisvaltaisen elämyksen muodostumisesta. Opinnäytetyömme validiteetin eli luotettavuuden pyrimme varmistamaan käyttämällä lähdemateriaalia monipuolisesti sekä suhtautumalla siihen kriittisesti. Käytimme lähteinä alan kirjallisuutta ja pääasiassa virallisten liittojen, yhdistysten ja virastojen Internet-sivuja. Lisäksi keskityimme poimimaan lähteistä oikeaa ja olennaista tietoa. Merkitsimme lähdeviitteet huolellisesti Savonia -ammattikorkeakoulun raportointiohjeita noudattaen. Toiminnallisen osuuden validiteetin arvioiminen opinnäytetyössämme on hankalaa, sillä kyseessä ei ollut tutkimus, vaan kehitystyö. Olemme kuitenkin raportoineet työmme edistymistä sekä tuloksia tarkasti ja vaiheittain, joka vahvistaa työmme validiteettia. Työmme reliabiliteetti eli toistettavuus on hankalasti arvioitavissa. Työmme tuloksena toimineiden annoskorttien toistettavuus riippuu paljon käytössä olevista laitteista ja raaka-aineista. Testausvaiheessa meillä oli käytössämme varustetasoltaan kotikeittiötä vastaava tila, jonka laitteisto ei vastaa ravintolakeittiön laitteistoa. Esimerkiksi talvimenun jälkiruoan lakkajäätelöä emme saaneet testattua,

sillä käytössämme ei ollut siihen tarvittavaa jäätelökoneetta. Toistettavuutta kuitenkin lisäävät selkeät ja tarkat annoskortit valmistusohjeineen sekä kuvineen.

Opinnäytetyömme teoriaosuudessa kävimme läpi ruokalistasuunnittelun lähtökohtia, joita hyödynsimme omassa työskentelyssämme. Lähdemateriaalimme käsitteli näkökulmia niin juhlamenujen, kuin jokapäiväistenkin ruokalistojen suunnittelusta. Kokoavan pohjan ruokalistasuunnitteluun vaikuttavista tekijöistä poimimme Määttälän (2010) laatimasta kuvioista (Ks. kuvio 2). Pehdyimme kuviossa esitettyihin osaluokkiin tarkemmin käyttäen apuna eri lähteitä. Asiakaslähtöisyys, liikeidea ja resurssit muodostavat taustan ruokalistasuunnittelulle. Näiden pohjalta tehdään valinnat koskien raaka-aineita, valmistusmenetelmiä sekä hiotaan ruoan gastronomisia ominaisuuksia. (Koppinen ym. 2002, 134.)

Vaihtuvuus on yksi onnistuneen menun avaintekijöistä. Tämä tulisi ottaa huomioon kaikkien ruoan gastronomisten ominaisuuksien, maun, tuoksun, rakenteen, muodon ja värien osalta. (Määttä, Nuutila & Saranpää 2008, 42-44). Pyrimme rakentamaan kaikki menukokonaisuutemme näihin seikkoihin perustuen, jotta saisimme annoksista mahdollisimman toimivia, värikkäitä ja vaihtelevia. Käytimme eri valmistusmenetelmiä eri ruokalajeissa ja menuissa, vaihtuvuus näkyi myös rakenteissa ja muodoissa. Ruokalajien maut erosivat toisistaan, mutta samalla sopivat hyvin yhteen. Epäkohtina toteutuksessa voidaan pitää kevään menun parsamoussen ja maa-artistikka pyreen samankaltaista koostumusta. Lisäksi syksyn menun alku- ja jälkiruoassa toistui raaka-aineena kerma. Tämä ei kuitenkaan häiritse vahvasti menukokonaisuutta, sillä keitossa kerma oli lähinnä ulkonäöllinen tekijä ja kantarellin vahva maku peitti kermaisyyden, myös ruokalajien välinen lämpötilaero toi annoksiin erilaisuutta. Nämä seikat eivät kuitenkaan poista kerman tuomaa ravitsemuksellista heikkoutta. Kaiken kaikkiaan tuloksiamme tarkastellessa havaitsimme, että olisimme voineet olla tuotekehityksen suhteen innovatiivisempia ja käyttää harvemmin käytettyjä raaka-aineita tai käyttää tuttuja raaka-aineita erikoisemmin. Tämä olisi kuitenkin vaatinut suurempaa panostusta tuotekehitykseen ja tarkempaa rajausta kyseiseen aiheeseen.

Menu suunnitelmiamme keskeisintä oli asettamiemme tavoitteiden saavuttaminen. Sesonkien raaka-aineet ja lähiruoka olivat näistä merkittävimpiä. Lähiruoasta puhuttaessa korostuvat usein sen ominaisuudet koskien ruoan tuoreutta, turvallisuutta ja puhtautta. Tämän mahdollistaa yksi lähiruoka-ajattelun merkittävimmistä tukipilareista; lyhyt toimitusketju. Jotta tuotteet saataisiin kuluttajille mahdollisimman suoraan ilman välikäsiä, korostuu sesonginmukaisten raaka-aineiden suosiminen. Lisäksi

otimme ruokalistoihimme vaikutteita perinteisistä savolaisista ruoista, sillä lähiruoka tukee myös ruokaperinteiden säilymistä. (Kuluttajavirasto 2010.)

Kevään menuimme oli raaka-ainevalinnoiltaan tavoitteiden mukainen, lukuun ottamatta pääruoan maa-artisokka pyreetä. Maa-artisokka on syksyn juures, eikä sitä ei ole mahdollista hankkia lähituottajilta sesonkituotteena. Jälkiruoassa käytettyä mansikkaa on keväällä vaihtelevasti saatavilla kotimaisena, mutta resepti onnistuu myös pakastemansikasta. Sama pätee pääruoan mustaherukkakastikkeeseen, sillä mustaherukka ei ole kevään marja, makunsa puolesta mustaherukka kuitenkin sopii karitsalle erinomaisesti. Marjat ovat arvokas osa Suomen raaka-ainetarjontaa ja niitä tulisi hyödyntää muinakin vuodenaikoina, kun vain sesongin mukaan. Tavoitteemme lähiruoan käytöstä toteutui muun menun osalta hyvin. Kaikkia raaka-aineita, jopa karitsaa on mahdollista saada kotimaisena ja lähituottajilta. Tässä menussa perinteisiä vaikutteita oli jälkiruoassa, sillä se mukaili pappilan hätävara -nimellä tunnettua jälkiruokaa. Myös pääruoan karitsa on perinteisesti mielletty pääsiäisajan ja kevään raaka-aineeksi.

Raaka-ainevalinnoiltaan kesän menu oli onnistunut, kaikki raaka-aineet olivat sesongin mukaisia. Kesän marjoista käytimme alkuruoassa mansikkaa ja jälkiruoassa mustikkaa. Alkuruoassa oli lisäksi käytettynä erilaisia vihanneksia, jotka ovat parhaimmillaan kesällä, esimerkiksi kirsikkatomaatit ja salaattit. Pääruoan raaka-aineina toimivat kuha, peruna, kesäkurpitsa ja nokkonen. Halusimme käyttää erityisesti nokkosta, joka on raaka-aineena harvemmin käytetty varsinkin ravintoloissa. Kesämenussa kaikki raaka-aineet on mahdollista hankkia lähituottajilta. Omassa menun toteutuksessa me valmistimme alkuruokasalaatin käyttäen ulkomaista vuohenjuustoa, tämä on kuitenkin helppo korvata lähituottajan juustolla. Perinteisyys näkyi muun muassa raaka-ainevalinnoissa, mutta käyttötavat vaihtelivat. Peruna ei ollut perinteisesti keitetty, vaan perunakakkuna ja mansikkaa käytettiin jälkiruoan sijasta alkuruoassa. Jälkiruoan rukiinen mustikkakakku otti vaikutteita perinteisestä mustikkakukko jälkiruoasta.

Syksyn menussa käytetyt sienet, riista ja marjat olivat syksyn raaka-ainevalikoimasta ja ne löytyvät lähituottajien valikoimista. Myös pataruoassa käytetty olut on mahdollista saada lähituottajilta. Perinteisyys näkyy kautta menun, sienikeitto on perinteinen syksyn ruokalaji, samoin pataruokat. Uutta ilmettä keitto sai esillepanosta. Keitto tarjottiin kahvikupista ja lopussa sekaan nosteltu kermavaahto toi erilaisen ulkonäön. Perinteiseen pataruokaan lisättiin olutta, sillä erikoisoluiden käyttö on ollut viime vuosina nousussa.

Talven raaka-ainetarjonta on muita vuodenaikoja suppeampi, jolloin on käytettävä paljon säilöttyjä raaka-aineita. Alkuruoan jääpaisti valmistettiin pakastetusta naudan lihasta. Pääruoan kalat on mahdollista hankkia Suomessa myös talviaikaan ja juureksia varastoidaan talven varalle. Jälkiruoan pääraaka-aine oli suklaa, jota on saatavilla ympäri vuoden, lisäksi käytimme kuivattuja marjoja. Perinteisyys tässä menussa näkyy alkuruoan jääpaistissa. Myös bouillabaissen tyylinen pääruoka on klassinen annos, vaikka ei olekaan lähtöisin suomalaisesta ruokakulttuurista. Se on kuitenkin valmistettavissa suomalaisista raaka-aineista ja sopii siksi tavoitteisiimme. Vaikka olemme valmistaneet kastikkeen mukaillen bouillabaissen ohjetta, muutimme nimen mausteiseksi tomaattikastikkeeksi, joka toimii paremmin suomalaisella ruokalistalla.

Nautinnollisen ruoan lisäksi, kokonaisvaltaisen elämyksen muodostuminen vaatii myös ravintolaympäristön ominaisuuksien huomioimista. Tutkimme elämyksen muodostumista muun muassa Lapin Elämysteollisuuden Liiton (2009) luoman elämyskolmiomallin avulla. Malli käsittelee kokemisen tasot, joilla asiakas etenee kiinnostumisesta muutostilaan. Elämyksen elementit puolestaan käsittelevät niitä osa-alueita, joilla luodaan edellytykset elämyksen syntymiselle. (LEO 2009.) Elämyksellisen ruokapalvelun tuottamista kuvataksemme, toiminnalliseen osuuteemme kuului myös kattausten laatiminen. Lähtökohdat olivat samat kuin menuissakin, suunnittelimme vuodenaika -teeman puitteissa jokaiselle vuodenaikalle oman kattauksen. Halusimme käyttää paljon luonnon tarjoamia materiaaleja korostaaksemme yhtenäistä teemaa. Pyrimme pitämään kattaukset yksinkertaisina, jotta ne olisi helppo toteuttaa missä tahansa ravitsemisliikkeessä. Kattaukset onnistuivat hyvin, vaikka käytössämme olleet resurssit olivat hyvin rajalliset. Onnistuimme kuitenkin jokaisella kattauksella kuvastamaan kyseisen vuodenaikan tunnelmaa. Kokonaisuutena menut ja kattaukset voivat antaa asiakkaille vahvan elämyksellisen kokemuksen. Ne täydentävät toisiaan, sillä sama kantava ajatus näkyy molemmissa toteutuksissa.

Kokonaisuutena opinnäytetyömme oli mielestämme selkeä ja johdonmukainen. Käsitelimme isompaa kokonaisuutta, jolloin aiheen rajaus esittäytyi hyvin tärkeäksi. Käsitelimme kaikkia työmme osa-alueita kattavasti ja tasapuolisesti. Pitääksemme kokonaisuuden opinnäytetyölle asetetuissa suosituksissa, teimme muutamia rajaavia ratkaisuja, emme esimerkiksi hankkineet yhteistyökumppania kattausten materiaalien hankkimiseksi. Lisäksi jätimme kannattavuuden ja hinnoittelun käsittelyn teoriaosuudestamme, otimme sen kuitenkin huomioon annoskorteissa ja tuloslaskelmissa, sillä se on olennainen osa ruokapalvelujen tuottamista. Tuloslaskelmien hinnoittelu pohjautuu opinnoissamme käytyihin asioihin, tuotteet on hinnoiteltu suuntaa antavasti kateprosenttien perusteella. Mielestämme opinnäytetyömme antaa mahdollisuuden

jatkotutkimukselle, sillä esteettisyyden, kattamisen ja somistamisen aihealuetta ei ole käsitelty kovin laajasti alamme opinnäytetöissä. Jatkokehitetty opinnäytetyö ravintolaympäristön esteettisyyteen keskittyneenä, kasaisi hyvin yhteen aiheesta heikosti saatavilla olevaa uutta ja innovatiivista tietoa.

Opinnäytetyöstämme on hyötyä meille sekä Makumatka Savoan -hankkeessa mukana toimiville yrityksille. Koska työmme oli tehty kokonaisuudessaan Makumatka Savoan -hankkeelle, siinä mukana olevat yritykset voivat käyttää opinnäytetyötämme apuna kokonaisuudessaan tai vain joitakin osioita hyödyntäen. Opinnäytetyömme vastasi myös menetelmällisenä taustanamme toimineen toiminnallisen tutkimuksen periaatteisiin. Toiminnallisen opinnäytetyön tuloksena on usein jokin tuote, jolloin se suunnataan jollekin kohderyhmälle. Meidän kohderyhmänämme toimivat hankkeen yhteistyökumppaneina toimineiden yritysten lisäksi heidän asiakkaansa. Jotta työmme vastaisi kohderyhmämme tarpeisiin, otimme työssämme huomioon hankkeen tavoitteet, ruokien sekä kattausten toteutusmahdollisuudet sekä kuluttajien tämän hetkiset odotukset ja tarpeet. Työelämälähtöisesti opinnäytetyömme käsitteli monia osa-alueita, jotka ovat merkittävä osa tulevia työtehtäviämme hotelli- ja ravintola-alalla. Työmme keskittyy toiminnan suunnittelun ja toteutuksen yhdistämiseen. Opinnäytetyömme kokoaa monipuolisesti suorittamiemme opintoja Savonia -ammattikorkeakoulussa. Lisäksi yhdistimme oman ammatillisen osaamisemme alan kirjallisuuden ja muiden aineistojen kanssa. (Vilka & Airaksinen 2003, 16-18, 38-43).

## LÄHTEET

EkoCentria 2010. Savon ammatti- ja aikuisopisto. *Portaat luomuun. Ohjelma ammattikeittäille*. [verkkodokumentti]. [viitattu 27.9.2011]. Saatavissa:

[http://www.portaatluomuun.fi/mita\\_luomu\\_on](http://www.portaatluomuun.fi/mita_luomu_on)

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2011. Saatavissa:

[www.evira.fi](http://www.evira.fi) > Elintarvikkeet > Hygieniaosaaminen

Hietikko, E. 2008. *Tuotekehitystoiminta*. Kuopio: Savonia -ammattikorkeakoulun kuntayhtymä.

Isoniemi, M., Mäkelä, J., Arvola, A., Forsman-Hugg, S., Lampila, P., Paananen, J. & Roininen, K. 2006. *Kuluttajien ja kunnallisten päättäjien näkemyksiä lähi- ja luomuruoasta*. [verkkajulkaisu]. Helsinki: Kuluttajatutkimuskeskus. [viitattu 27.9.2011]. Saatavissa:

[http://www.kuluttajatutkimuskeskus.fi/files/4888/2006\\_01\\_julkaisu\\_luomu.pdf](http://www.kuluttajatutkimuskeskus.fi/files/4888/2006_01_julkaisu_luomu.pdf)

Koppinen, S., Kumpulainen, E., Lehto, M., Manninen, L., Mustonen, P., Niskanen, N., Pettilä, L., Salmi, K. & Viitala, M. 2002. *Peti & safka*. Tampere: Tammi.

Kuluttajavirasto 2010. *Lähiaruoka tukee kestävästä kehitystä*. [verkkodokumentti]. [viitattu 20.9.2011]. Saatavissa:

<http://www.kuluttajavirasto.fi/fi-FI/eko-ostaja/elintarvikkeet/lahiruoka>

Lapin elämysteollisuuden osaamiskeskus LEO. [verkkodokumentti]. [viitattu 5.10.2011]. Saatavissa:

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

Maa- ja metsätaloustuottajain keskusliitto MTK r.y. 2010. *Lähiaruoka*. Verkkodokumentti. [viitattu 20.9.2011]. Saatavissa:

<http://www.mtk.fi/maatalous/ruoka/lahiruoka/>

Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmä 2000. *Lähiaruokan mahdollisuudet. Lähiaruokatyöryhmän loppuraportti*. Helsinki: Sisäasianministeriön monistamo.

Mykkänen, J. & Ursin, H. 2006. *Tarjoilukirja*. Vantaa: Dark Oy.

Mäkipeska, T. & Sihvonen, M. 2010. *Lähiruoka, nyt! Trendistä markkinoille*. Suomen itsenäisyyden juhlarahasto Sitra. [verkkodokumentti]. [viitattu 27.9.2011]. Saatavissa: <http://www.sitra.fi/julkaisut/Selvityksi%C3%A4sarja/Selvityksi%C3%A4%2029.pdf?download=Lataa+pdf>

Määttä, S. 2010. Ruokatuotantoprosessi. Teoksessa Saarela, A-M., Hyvönen, P., Määttä, S. & von Wright, A. *Elintarvikeprosessit*. 3. uudistettu painos. Kuopio: Suomen Graafiset palvelut Oy Ltd.

Määttä, S., Nuutila, J. & Saranpää, T. 2008. *Juhlapalvelu: suunnittele ja toteuta*. 2. uudistettu painos. Helsinki: WSOY.

Ollikainen, E., Määttä, S. & Hämäläinen, M. 2009. *Savolainen syömälästä, ruokoo makuin kansa*. 3. uudistettu painos. Kuopio: Savonia- ammattikorkeakoulu.

Paananen, J. & Forsman, S. 2001. *Lähiruoka elintarvikealan maaseutuyritysten ja suurkeittiöiden kokemana*. Helsinki: Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus MTT.

Pine, B. Joseph & Gilmore, James H. 1999. *The Experience Economy*. Boston: Harvard Business School Press.

Pullianen, E. 2006. *Bioenergia ja lähiruoka*. Helsinki: Cosmoprint.

Päivärinta, P. 2011. Luento 5.4.2011. *Esteettisyys ruokapalveluissa, teeman mukainen koristelu, kattaminen ja ruoka*.

Sisä- Savon seutuyhtymä 2010. Tuunattu kalakukko 3/2010. [verkkajulkaisu]. [viitattu 10.9.2010]. Saatavissa: <http://www.sisa-savonseutuyhtyma.fi/multiMagazine/web/2010/03-2010/8.php>

Suhonen, P. & Tenkama, P. 2010. Raportointiohjeet. Kuopio: Savonia-ammattikorkeakoulu.

Suominen, M. 2000. *Ruokalistasuunnittelun opas*. Vanhustyön keskusliitto. Vammalan kirjapaino Oy.

Syyrakki, S. 2009. *Ostajan opas. Paikallisruokaa omalta talousalueelta*. Helsinki: FCG Efeko Oy.

Tarssanen, S. & Kylänen, M. 2007. Entä jos elämyksiä tuotetaan? Elämyskolmio-malli elämyksellisyyden tunnistamisessa, arvioinnissa ja vahvistamisessa. Teoksessa Karppinen, Seppo J.A. & Timo Latomaa (toim.) *Seikkaillen elämyksiä. Seikkailukasvatuksen teoriaa ja sovelluksia*. Rovaniemi: Lapin yliopisto-kustannus, 103-120.

Taskinen, T. 2007. *Ammattikeittiöiden ruokatuotantoprosessit*. Mikkelin ammattikorkeakoulu.

Taloustutkimus Oy 2010. *Suomi syö 2010 –tutkimus*. [viitattu 14.9.2011] Saatavissa: <http://www.taloustutkimus.fi/ajankohtaista/uutiskirje/uutiskirje-7-2010/suomalaiset-haluavat-lautaselle/>

Turtia, K. 2009. *Gastronomian sanakirja*. Keuruu: Otava.

Vilkkä, H. & Airaksinen T. 2003. *Toiminnallinen opinnäytetyö*. Helsinki: Tammi.

Ympäristöministeriö 2011. *Kestävä kehitys*. [verkkodokumentti]. [viitattu 16.9.2011].

Saatavissa:

<http://www.ymparisto.fi> >kestävä kehitys



## Annoskortit

Annos: ParsamousseAinekust. / ann: 0,68

Osto- paino	PH %	Käyttö- paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö- hinta	Aine- hinta
0,526	5	0,500	Parsaa	8,44	8,88	4,44
			Vettä			
0,009		0,009	Suola	0,53	0,53	0,00
0,006		0,006	Liivate (2 kpl)	15,68	15,68	0,09
0,285		0,285	Ranskankermaa	6,45	6,45	1,84
0,006		0,006	Suolaa	0,53	0,53	0,00
0,005		0,005	Sokeria	1,56	1,56	0,01
		0,001	Valkopippuria	16,18	16,18	0,02
	Yht	0,812			Yht	6,41

Annoskoko:

0,080

Annosmäärä:

**10**

Annos- määrä	Annos- koko	Käyttö- paino	Lisäke ( valmisresepti tai raaka-aine) pakkaus, tarvike	Käyttö- hinta	Aine- hinta
10	20 g		Yrttiöljy		0,38
10	40 g		Rucolaa		0,04
					0,42

**Valmistusohje**

1. Huuhdo parsat ja kuori ne tarvittaessa. Poista tyviosat ja paloittele varret.
2. Keitä parsoja n. 3-5 min suolalla maustetussa vedessä. Nosta parsat vedestä, ja jäähdytä nopeasti jäävedessä, jolloin vihreä väri säilyy paremmin. Valuta hyvin.
3. Soseuta parsat mausteiden kanssa tehosekoittimessa .
4. Vaahdota ranskankerma ja sekoita varovasti parsasoseeseen.
5. Sulata liivateet 1 rkl vettä ja lisää ohuena nauhana hyvin sekoittaen massaan. Anna massan hyytyä kylmässä.



**Annos:** YrttiöljyAinekust. / ann: 0,04

Ostopaino	PH %	Käyttöpaino	Raaka-aine	Ostohinta (veroton)	Käyttöhinta	Ainehinta
0,100		0,100	Öljyä	1,68	1,68	0,17
0,030		0,030	Persiljaa	2,00	2,00	0,06
0,030		0,030	Ruohosipulia	2,10	2,10	0,06
0,020		0,020	Basilikaa	2,25	2,25	0,05
0,008		0,008	Sokeria	1,56	1,56	0,01
0,015		0,015	Sitruunamehua	2,13	2,13	0,03
0,002		0,002	Suolaa	0,53	0,53	0,00
	Yht	0,205			Yht	0,38

Annoskoko:

0,020

Annosmäärä:

**10****Valmistusohje**

1. Aja kaikki ainekset kutterissa tasaiseksi seokseksi.
2. Öljyn säilyvyyttä voidaan parantaa kastamalla yrtit kiehuvaan veteen, ennen sekoitamista. Vihreän värin säilymiseksi nopea jäähditys jäävedessä on tarpeen.
3. Halutessaan yrtit voi siivilöidä pois öljystä.

**Annos:** Karitsan sisäfileeAinekust. / ann: 3,12

Ostopaino	PH %	Käyttöpaino	Raaka-aine	Ostohinta (veroton)	Käyttöhinta	Ainehinta
1,250		1,250	Karitsan sisäfileetä	23,18	23,18	28,98
0,004		0,004	Suolaa	0,53	0,53	0,00
0,002		0,002	Pippuria	6,20	6,20	0,01
	Yht	1,256			Yht	28,99

Annoskoko:

0,120

Annosmäärä:

**10**

Annosmäärä	Annoskoko	Käyttöpaino	Lisäke ( valmisresepti tai raaka-aine) pakkaus, tarvike	Käyttöhinta	Ainehinta
10	80 g		Maa-artisokka pyree		0,29
10	70 g		Mustaherukkakastike		1,24
10	50 g		Kevätsipulit		0,71
					2,24

**Valmistusohje:**

1. Ruskista fileet nopeasti pannulla ja mausta. Laita 100 asteeseen uuniin kypsymään kunnes sisälämpötila 55-60. Varo ylikypsennystä fileiden pienen koon vuoksi.



**Annos:** Maa-artisokka pyreeAinekust. / ann: 0,29

Osto- paino	PH %	Käyttö- paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö- hintaa	Aine- hintaa
0,571	30	0,400	Maa-artisokkaa	3,35	4,79	1,91
0,188	20	0,150	Perunaa	0,41	0,51	0,08
0,067	10	0,060	Salottisipulia	1,70	1,89	0,11
0,040		0,040	Voita	6,30	6,30	0,25
0,150		0,150	Kermaa	3,74	3,74	0,56
0,003		0,003	Suolaa	0,53	0,53	0,00
	Yht	0,803			Yht	2,92

Annoskoko:

**0,080**

Annosmäärä:

**10****Valmistusohje**

1. Kuori ja pilko maa-artisokat ja perunat.
2. Hienonna sipuli ja kuullota juuresten kanssa voissa.
3. Lisää kerma ja hauduta kunnes juurekset ovat pehmeitä.
4. Soseuta tasaiseksi , mausta ja paseeraa tarvittaessa.

**Annos: Mustaherukkakastike**Ainekust. / ann: 1,24

Osto- paino	PH %	Käyttö- paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö- hintaa	Aine- hintaa
0,111	10	0,100	Salottisipulia	1,70	1,89	0,19
0,015		0,015	Voita	6,30	6,30	0,09
0,050		0,050	Sokeria	1,56	1,56	0,08
0,350		0,350	Mustaherukoita	32,68	32,68	11,44
0,020		0,020	Valkoviinietikkaa	2,13	2,13	0,04
0,100		0,100	Lihaliemä			
0,100		0,100	Punaviiniä	4,84	4,84	0,48
0,010		0,010	Sokeria	1,56	1,56	0,02
0,004		0,004	Suolaa	0,53	0,53	0,00
0,002		0,002	Mustapippuria	6,20	6,20	0,01
	Yht	0,751			Yht	12,36

Annoskoko:

**0,070**

Annosmäärä:

**10****Valmistusohje**

1. Hienonna sipuli ja kuullota voissa, lisää sokeri ja paahda ruskeaksi kokoajan sekoittaen.
2. Sekoita joukkoon mustaherukat. Kun marjat ovat pehmenneet, lisää valkoviinietikka.
3. Keitä hetki ja lisää punaviini ja lihaliemi. Kiehauta ja keitä vielä hetki.
4. Soseuta seos ja siivilöi kastike. Sekoita kastikkeeseen vähän voita antamaan kiiltoa.

**Annos:** Glaseeratut kevätsipulit

Ainekust. / ann: 0,71

Osto- paino	PH %	Käyttö- paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö- hinta	Aine- hinta
0,474	5	0,450	Kevätsipulia	14,40	15,16	6,82
0,050		0,05	Voita	6,30	6,30	0,32
0,015		0,015	Sokeria			
0,002		0,002	Suolaa	0,53	0,53	0,00
		0,001	Pippuria	6,20	6,20	0,01
	Yht	0,518			Yht	7,14

Annoskoko:

**0,050**

Annosmäärä:

**10**

**Valmistusohje:**

1. Laita kattilaan voi ja sokeri, anna seoksen sulaa ja lisää joukkoon kevätsipulit.
2. Kypsennä sipulit pehmeiksi ja mausta suolalla ja pippurilla.

**Annos: Raparperimalja**Ainekust. / ann: 0,63

Osto- paino	PH %	Käyttö- paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö- hintaa	Aine- hintaa
0,150		0,150	Sokeria	1,56	1,56	0,23
0,100		0,100	mansikkaa	4,84	4,84	0,48
0,200		0,200	raparperia	1,18	1,18	0,24
0,004		0,004	vaniljatanko (1 kpl)	582,75	582,75	2,33
0,100		0,100	vettä			
0,200		0,200	vispikermaa	3,07	3,07	0,61
0,200		0,200	maustamatonta tuorejuustoa	7,82	7,82	1,56
0,030		0,030	sokeria	1,56	1,56	0,05
0,080		0,080	voita	6,30	6,30	0,50
0,050		0,050	sokeria	1,56	1,56	0,08
0,100		0,100	kaurahiutaleita	1,50	1,50	0,15
0,007		0,007	vaniljasokeria	11,13	11,13	0,08
	Yht	1,221			Yht	6,32

Annoskoko:

0,120

Annosmäärä:

10

**Valmistusohje**

1. Valmista ensin raparperisiirappi. Laita kaikki ainekset kattilaan ja anna seoksen keittyä niin että siitä tulee siirappimaista. Jäähdytä.
2. Vaahdota kerma ja sekoita joukkoon tuorejuusto ja sokeri.
3. Sulata voi kattilassa ja sekoita siihen sokeri t. Lisää kaurahiutaleet ja laita seos vuokaan. Paista 200 asteessa 10 min. tai kunnes pinta on kauniin kullanruskea.
4. Kasaa annosmaljoihin kerroksittain.



## Juustoa ja mansikkasalsaa salaattipedillä

**Annos:**

Ainekust. / ann: 1,87

Ostopaino	PH %	Käyttöpaino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttöhinta	Aine-hinta
0,316	5	0,300	Mansikoita	12,00	12,63	3,79
0,130		0,130	Kirsikkatomaatteja	4,38	4,38	0,57
0,020		0,020	Sitruunamehua	2,13	2,13	0,04
0,010		0,010	Oliiviöljyä	5,50	5,50	0,06
0,004		0,004	Sokeria	1,56	1,56	0,01
0,078	10	0,070	Punasipulia	1,38	1,53	0,11
		0,001	Suolaa	0,53	0,53	
		0,001	Mustapippuria	6,20	6,20	0,01
0,090		0,090	Lehtisalaattia	1,70	1,70	0,15
0,090		0,090	Lollorossoa	8,40	8,40	0,76
0,700		0,700	Juustoa	18,90	18,90	13,23
	Yht	1,416			Yht	18,72

Annoskoko:

**0,140**

Annosmäärä:

**10**

### Valmistusohje

1. Perkaa mansikat ja paloittele ne, leikkaa kirsikkatomaatit neljään osaan ja suikaloi sipuli. Lisää joukkoon keskenään sekoitetut sitruunamehu, öljy ja mausteet ja sekoita.
2. Pariloi vuohenjuusto ja kokoa salsan kanssa salaatinlehdille. Koristeena voi käyttää esimerkiksi balsamicosiirappia.





**Annos: Sitruunaista kuhaa pariloituna**Ainekust. / ann: 2,25

Osto- paino	PH %	Käyttö- paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö- hinta	Aine- hinta
0,075		0,075	Sitruunamehua	2,13	2,13	0,16
0,080		0,080	Öljyä	1,68	1,68	0,13
0,020		0,020	Sokeria	1,56	1,56	0,03
0,050		0,050	Tilliä	1,50	1,50	0,08
0,003		0,003	Suolaa	0,53	0,53	0,00
0,002		0,002	Pippuria	6,20	6,20	0,01
1,333	10	1,200	Kuha fileetä	17,80	19,78	23,73
	Yht	1,43			Yht	24,15

Annoskoko:

**0,120**

Annosmäärä:

**10**

Annos- määrä	Annos- koko	Käyttö- paino	Lisäke ( valmisresepti tai raaka-aine) pakkaus, tarvike	Käyttö- hinta	Aine- hinta
11	90 g		Perunakakku		0,18
11	75 g		Nokkoskastike		0,27
11	50 g		Höyrytettyä kesäkurpitsaa		0,10
					0,56

**Valmistusohje**

1. Poista kalasta ruodot ja nahka.
2. Sekoita marinaadin ainekset ja anna kalan maustua siinä n. 15 min.
3. Kuivaa kalan pinta ja pariloi molemminpuolin hyvin öljytyllä parilalla ja



**Annos: Höyrytettyä kesäkurpitsaa**Ainekust. / ann: 0,10

Osto- paino	PH %	Käyttö- paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö- hintaa	Aine- hintaa
0,500		0,500	Kesäkurpitsaa	2,05	2,05	1,03
0,002		0,002	Suolaa	0,53	0,53	0,00
		0,001	Pippuria	6,20	6,20	0,01
Yht		0,503			Yht	1,03

Annoskoko:

**0,050**

Annosmäärä:

**10****Valmistusohje**

1. Leikkaa kesäkurpitsasta pituus-suunnassa ohuita nauhamaisia viipaleita.
2. Höyrytä kesäkurpitsanauhoja noin 10 minuuttia ja mausta suolalla ja pippurilla.

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

Osto- paino	PH %	Käyttö- paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö- hintaa	Aine- hintaa
0,813	20	0,650	Rosamunda perunaa	0,83	1,04	0,67
0,100		0,100	Voita	6,30	6,30	0,63
0,100		0,100	Kermaa	3,74	3,74	0,37
0,090		0,090	Kananmunan keltuaista	1,59	1,59	0,14
0,003		0,003	Suolaa	0,53	0,53	0,00
		0,001	Valkopippuria	16,18	16,18	0,02
	Yht	0,944			Yht	1,84

Annoskoko:

**0,090**

Annosmäärä:

**10****Valmistusohje**

1. Keitä perunat kypsäksi ja valuta vesi huolellisesti pois. Paseeraa perunat ja jäähdytä.
2. Sekoita joukkon sulatettu voi, keltuaiset ja kerma, mausta.
3. Voitele annosvuokat ja annosteile seos niihin. Paista 200 astessa n. 20 min, tai kunnes ne ovat hyytyneet ja väri on kauniin kullanuskea.

**Annos: Nokkoskastike**Ainekust. / ann: 0,27

Ostoa-paino	PH %	Käyttö-paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö-hinta	Aine-hinta
0,300		0,300	Kalalientä			
0,100		0,100	Valkoviiniä	4,84	4,84	0,48
0,190		0,190	Ruokakermaa	3,74	3,74	0,71
0,150		0,150	Nokkosta (pakaste)	9,83	9,83	1,47
0,020		0,020	Maissitärkkelystä	1,27	1,27	0,03
0,010		0,010	Sitruunamehua	2,13	2,13	0,02
0,002		0,002	Suolaa	0,53	0,53	0,00
		0,001	Pippuria	6,20	6,20	0,01
	Yht	0,773			Yht	2,72

Annoskoko: **0,075**Annosmäärä: **10****Valmistusohje**

1. Keitä kastikkeen nesteitä kokoon, kunnes noin kolmannes on haihtunut.
2. Lisää nokkoset. Soseuta kastike tasaisen vihreäksi. Suurusta tarvittaessa maissitärkkelyksellä. Mausta.

**Annos:** Rukiinen mustikkajuustokakku

Ainekust. / ann: 0,63

Osto- paino	PH %	Käyttö- paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö- hinta	Aine- hinta
0,100		0,100	Voita	6,30	6,30	0,63
0,085		0,085	Sokeria	1,56	1,56	0,13
0,055		0,055	Kananmunaa (1 kpl)	1,59	1,59	0,09
0,140		0,140	Ruisjauhoja	0,74	0,74	0,10
0,005		0,005	Leivinjauhetta	6,19	6,19	0,03
0,250		0,250	Rahkaa	4,84	4,84	1,21
0,250		0,250	Maustamatonta tuorejuustoa	7,82	7,82	1,96
0,015		0,015	Sitruunamehua	2,13	2,13	0,03
0,035		0,035	Perunajauhoja	1,54	1,54	0,05
0,004		0,004	Vaniljasokeria	11,13	11,13	0,04
0,160		0,160	Kananmunaa (3kpl)	1,59	1,59	0,25
0,160		0,160	Sokeria	1,56	1,56	0,25
0,250		0,250	Mustikoita	6,14	6,14	1,54
	Yht	1,509			Yht	6,32

Annoskoko:

**0,150**

Annosmäärä:

**10**

**Valmistusohje**

1. Sekoita pehmeä rasva ja sokeri, lisää muna. Sekoita kuivat aineet ja lisää ne joukkoon. Laita vuoon pohjalle leivinpaperi ja levitä taikina vuokaan reunoille asti.
2. Erottele munista keltuaiset ja valkuaiset. Sekoita keskenään rahka, tuorejuusto, sitruunamehu, perunajauhot, vaniljasokeri, keltuaiset ja puolet sokerista. Vaahdota valkuaiset ja loput sokerista. Yhdistä seokset varovasti, lisää lopuksi mustikat varovasti nostellen. Paista kakku 175 astessa noin 60 min.



**Annos: Kantarellikeitto**Ainekust. / ann: 0,93

Ostopaino	PH %	Käyttöpaino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttöhinta	Ainehinta
0,211	10	0,190	Sipulia	1,02	1,13	0,22
0,017		0,017	Voita	6,30	6,30	0,11
0,400		0,400	Kantarelleja	13,33	13,33	5,33
1,000		1,000	Vettä			
0,012		0,012	Kasvisliemijauhetta	14,39	14,39	0,17
0,200		0,200	Valkoviiniä	14,39	14,39	2,88
0,002		0,002	Suolaa	0,53	0,53	0,00
		0,001	Valkopippuria	16,18	16,18	0,02
0,20		0,200	Kermaa	3,07	3,07	0,61
	Yht	2,022			Yht	9,34

Annoskoko:

**0,200**

Annosmäärä:

**10****Valmistusohje**

1. Freesaa kantarellit voissa sipulien kanssa. Kiehauta ainekset kasvisliemessä ja anna hautua hetki.
2. Lisää joukkoon valkoviini. Mausta ja soseuta keitto tasaiseksi. Lisää lopuksi vaahdotettu kerma.



## Oluella maustettu hirvi-juurespata ja punajuurilastut

Annos:

Ainekust. /  
ann: 3,42

Ostopaino	PH %	Käyttöpaino	Raaka-aine	Ostohinta (veroton)	Käyttöhinta	Ainehintaa
0,111	10	0,100	Salottisipulia	1,70	1,89	0,19
0,005		0,005	Valkosipulia	5,75	5,75	0,03
0,010		0,010	Voita	6,30	6,30	0,06
0,330		0,330	Olutta (tummaa) hinta sandels	0,80	0,80	0,26
1,412	15	1,200	Hirven paistia	25,48	29,98	35,97
0,250	20	0,200	Palsternakkaa	2,35	2,94	0,59
0,250	20	0,200	Porkkanaa	0,70	0,88	0,18
0,500	20	0,400	Perunaa	0,41	0,51	0,21
0,020		0,020	Sokeria	1,56	1,56	0,03
0,150		0,150	Lihalientä			
0,003		0,003	Suolaa	0,53	0,53	0,00
0,002		0,002	Pippuria	6,20	6,20	0,01
0,188	20	0,150	Punajuurta	0,70	0,88	0,13
0,002		0,002	Suolaa	0,53	0,53	0,00
	Yht	2,772			Yht	37,66

Annoskoko:

**0,250**

Annosmäärä:

**10**

### Valmistusohje

1. Kuori ja lohko sipulit, kuullota ne voissa. Lisää olut, lihaliemi ja mausteet joukkoon ja kiehauta.
2. Paloittele naudan paisti kuutioiksi ja ruskista lihat, lisää pataan ja keitä hetki.
3. Kuori ja kuutioi kasvikset ja lisää ne lihojen joukkoon. Hauduta miedolla lämmöllä kunnes liha on mureaa.
2. Kuori punajuuret ja leikkaa niistä ohuita lastuja. Asettele ne pellille ja mausta. Paahda uunissa 225 asteessa kunnes rapeita.



**Annos:** TyrnikermahyytelöAinekust. / ann: 0,61

Osto-paino	PH %	Käyttö-paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö-hinta	Aine-hinta
0,400		0,400	Kermaa	3,07	3,07	1,23
0,130		0,130	Sokeria	1,56	1,56	0,20
0,300		0,300	Tyrnimehua	14,74	14,74	4,42
0,010		0,010	Liivatetta (4 kpl)	15,68	15,68	0,16
0,100		0,100	Vettä			
Yht		0,94		Yht		6,01

Annoskoko: 0,090Annosmäärä: **10**

Annos-määrä	Annos-koko	Käyttö-paino	Lisäke ( valmisresepti tai raaka-aine) pakkaus, tarvike	Käyttö-hinta	Aine-hinta
10	50 g		Ruusunmarjakastike		0,09
					0,09

**Valmistusohje**

1. Liota liivatteen kylmässä vedessä. Sulata kiehuvaan veteen ja jäähdytä.
2. Yhdistä pehmeäksi vaahdoksi vatkatun kerman joukkoon liivateseos, tyrnimehu ja sokeri.
3. Jaa annosmaljoihin ja anna hyytyä kylmässä.





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

Osto- paino	PH %	Käyttö- paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö- hintaa	Aine- hintaa
0,250		0,250	Ruusunmarjasose	3,15	3,15	0,79
0,070		0,070	Sokeri	1,56	1,56	0,11
0,200		0,200	Vesi			
	Yht	0,52			Yht	0,90

Annoskoko:

**0,050**

Annosmäärä:

**10****Valmistusohje**

1. Paahda sokeri kasarissa, lisää vähitellen vesi ja anna sokerin sulaa.
2. Lisää ruusunmarjasose ja anna kiehua sopivan paksuiseksi.

**Annos: Jääpaisti**Ainekust. / ann: 0,26

Osto- paino	PH %	Käyttö- paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö- hintaa	Aine- hintaa
1,053	5	1,000	Naudan sisäpaistia	2,25	2,37	2,37
0,010		0,010	Suolaa	0,53	0,53	0,01
0,002		0,002	Pippuria	6,20	6,20	0,01
Yht		1,012			Yht	2,39

Annoskoko:

0,100

Annosmäärä:

**10**

Annos- määrä	Annos- koko	Käyttö- paino	Lisäke ( valmisresepti tai raaka-aine) pakkaus, tarvike	Käyttö- hintaa	Aine- hintaa
10	50 g		Puolukkaöljykastike		0,19
					0,19

**Valmistusohje**

1. Aseta paisti jäisenä vuokaan ja kypsennä 100 asteessa haluttuun kypsyyssasteeseen. Mausta kypsennyksen loppuvaiheessa suolalla ja pippurilla. Valele paistin pintaa kypsennyksen aikana siitä irronneella liemellä.
2. Anna lihan vetäytyä n. 15 min ennen leikkaamista



**Annos: Puolukka-öljykastike**Ainekust. / ann: 0,19

Osto- paino	PH %	Käyttö- paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö- hinta	Aine- hinta
0,100		0,100	Rypsiöljy	1,68	1,68	0,17
0,300		0,300	Puolukoita	4,28	4,28	1,28
0,040		0,040	Balsamiviinietikka	5,30	5,30	0,21
0,030		0,030	Sokeria	1,56	1,56	0,05
0,030		0,030	Hunajaa	6,04	6,04	0,18
0,002		0,002	Suolaa	0,53	0,53	0,00
		0,001	Valkopippuria	16,18	16,18	0,02
	Yht	0,503			Yht	1,91

Annoskoko:

**0,050**

Annosmäärä:

**10****Valmistusohje**

1. Soseuta puolukat ja paseeraa siivilän läpi. Yhdistä kaikki aineet ja sekoita

## Annos: Kalat tomaattikastikkeessa

Ainekust. / ann: 1,63

Osto-paino	PH %	Käyttö-paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö-hinta	Aine-hinta
0,526	5	0,500	Lohifileetä	9,80	10,32	5,16
0,526	5	0,500	Ahvenfileetä	15,05	15,84	7,92
0,526	5	0,500	Haukifileetä	5,75	6,05	3,03
Yht		1,5		Yht		16,11

Annoskoko:

**0,150**

Annosmäärä:

**10**

Annos-määrä	Annos-koko	Käyttö-paino	Lisäke ( valmisresepti tai raaka-aine) pakkaus, tarvike	Käyttö-hinta	Aine-hinta
10	100 g		Tomaattikastike		0,08
10	90 g		Juures-duchesse		0,13
					0,21

### Valmistusohje

- Poista kalafileistä ruodot sekä nahka
- Leikkaa lohi- ja haukifileet annospaloiksi. Pienikokoiset ahvenfileet voi rullata kääroksi ja tarvittaessa kiinnittää hammastikulla.
- Kypsennä kalat kypsiksi kastikepohjassa.



**Annos: Mausteinen tomaattikastike**Ainekust. /  
ann: 0,08

Ostoa-paino	PH %	Käyttö-paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö-hinta	Aine-hinta
0,050		0,050	Öljyä	1,68	1,68	0,08
0,167	10	0,150	Sipulia	1,02	1,13	0,17
0,111	10	0,100	Purjoa	1,45	1,61	0,16
0,222	10	0,200	Fenkolia	3,55	3,94	0,79
0,500		0,500	Tomaattimurskaa	1,30	1,30	0,65
0,080		0,080	Tomaattipyreetä	1,60	1,60	0,13
0,010		0,010	Valkosipulinkynttä	5,75	5,75	0,06
3,000		3	Kalaliemi			
		0,001	Laakerinlehti ( 2kpl)	70,40	70,40	0,07
0,050		0,050	Sitruunamehua	2,13	2,13	0,11
0,003		0,003	Valkopippuria kokonaisia (6 kpl)	12,81	12,81	0,04
0,200		0,2	Valkoviini	4,84	4,84	0,97
0,010		0,010	Suolaa	0,53	0,53	0,01
	Yht	4,354			Yht	3,23

Annoskoko: 0,100Annosmäärä: **43****Valmistusohje**

1. Hauduta kasviksia öljyssä, kunnes niistä irronnut neste haihtuu.
2. Lisää tomaattimurska ja -pyree. Kiehauta.
3. Lisää kalaliemi ja mausteet , (laakerinlehdet ja pippurit maustepussiin), hauduta .  
Lisää lopuksi valkoviini ja soseuta liemi. Suurusta tarvittaessa.

**Annos: Juuresduchesse**Ainekust. / ann: 0,13

Osto- paino	PH %	Käyttö- paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö- hintaa	Aine- hintaa
0,750	20	0,600	Rosamunda-perunaa	0,83	1,04	0,62
0,250	20	0,200	Lanttua	0,80	1,00	0,20
0,050		0,050	Voita	6,30	6,30	0,32
0,120		0,120	Keltuaisia ( 4 kpl )	1,59	1,59	0,19
0,003		0,003	Suolaa	0,53	0,53	0,00
		0,001	Valkopippuria	16,18	16,18	0,02
	Yht	0,974			Yht	1,35

Annoskoko:

**0,090**

Annosmäärä:

**10****Valmistusohje**

1. Keitä perunat ja nauriit kypsiksi, soseuta ne. Lisää keltuaiset, voita, suolaa ja pippuria. Pursota sose ja kratinoi uunissa 250 astessa noin 10 minuuttia, tai kunnes pinta saa kauniin värin.

**Annos:** SuklaakakkuAinekust. / ann: 1,74

Osto- paino	PH %	Käyttö- paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö- hintaa	Aine- hintaa
0,220		0,220	Kananmunia (4kpl)	1,59	1,59	0,35
0,170		0,170	Sokeria	1,56	1,56	0,27
0,200		0,200	Voita	6,30	6,30	1,26
0,200		0,200	Tummaa suklaata	9,60	9,60	1,92
0,150		0,150	Vehnäjauhoja	0,69	0,69	0,10
0,004		0,004	Leivinjauhetta	6,19	6,19	0,02
0,15		0,150	Kuivattuja marjoja	85,80	85,80	12,87
	Yht	1,094			Yht	16,79

Annoskoko:

**0,100**

Annosmäärä:

**10**

Annos- määrä	Annos- koko	Käyttö- paino	Lisäke ( valmisresepti tai raaka-aine) pakkaus, tarvike	Käyttö- hintaa	Aine- hintaa
10	80 g		Lakkajäätelö		0,56
					0,56

**Valmistusohje**

1. Sulata suklaa ja voi, jäähdytä.
2. Vatkaa kananmunat ja sokeri vaahdoksi ja yhdistä suklaa-voiseokseen.
3. Lisää kuivat aineet. Voitele ja jauhtota vuoka ja paista kakku 200 asteessa noin 20-25 minuuttia sitten, että kakun keskusta jää pehmeäksi.



**Annos: Lakkajäätelö**Ainekust. / ann: 0,56

Ostopaino	PH %	Käyttöpaino	Raaka-aine	Ostohinta (veroton)	Käyttöhinta	Ainehinta
0,450		0,45	Kermaa	4,93	4,93	2,22
0,150		0,150	Keltuaisia (5 kpl)	1,59	1,59	0,24
0,003		0,003	Vaniljatankoja (1kpl)	582,75	582,75	1,75
0,090		0,090	Sokeria	1,56	1,56	0,14
0,130		0,130	Lakkasosetta	9,63	9,63	1,25
	Yht	0,823			Yht	5,60

Annoskoko:

0,080

Annosmäärä:

**10****Valmistusohje**

1. Halkaise vaniljatangot, kuumenna kerma ja hauduta vaniljatankoja noin 15 minuuttia.
2. Sekoita keltuaiset ja sokeri vesihauteessa, kaada päälle kuuma maito ja vatkaa hyvin.
3. Saosta seos vesihauteessa koko ajan sekoittaen. Jäähdytä. Lisää lakkasose ja jäädytä.



Tuotelaskelmat

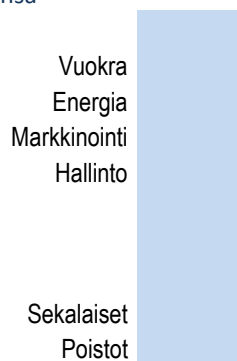
Tuotelaskelma  
Kevätmenu

versio10: Ohjeita tekstisoluissa

Tuote-ryhmä	Myyntihinta	Alv %	Veroton hinta	Muuttuvat kulut	Myyntikate	Myyntikate%	Kpl-määrä	Myyntiveroll.
Parsamoussea & yrttiöljyä	6,00	13	5,31	0,68	4,63	87,1	10	60
Karitsanfileetä, mustaherukkakastiketta, maa-artistokka pyreetä & glaseerattuja kevätsipuleita	20,00	13	17,70	3,12	14,58	82,4	10	200
Raparperimalja	7,00	13	6,19	0,63	5,56	89,8	10	70
		22	0,00		0,00			0
		22	0,00		0,00			0
		22	0,00		0,00			0
		22	0,00		0,00			0
		22	0,00		0,00			0
		22	0,00		0,00			0
		22	0,00		0,00			0
		22	0,00		0,00			0
		22	0,00		0,00			0
		22	0,00		0,00			0
Yht/ ka	33,00		29,20	4,44			30	330

Kannattavuuslaskelma

	€	%
<b>Myyntituotot</b>	330	113,0 %
-Alv	38	13,0 %
<b>Liikevaihto</b>	292	100 %
- Muuttuvat kulut	44	
<b>Myyntikate</b>	248	84,8 %
- Henkilöstökulut	126	43,1 %
<b>Palkkakate</b>	122	41,7 %
-Kiinteät kulut yhteensä	0	
<b>Käyttökate</b>	122	41,7 %



Työkustannukset:

<b>Tuntipalkka</b>	<b>18</b>	€/h
	sis.sotu	
	<b>Tunnit</b>	
Esivalmistus	2	h
Valmistus:	3	h
Pakkaus:		h
Tarjoilu:	2	h
Majoitus		h
		h
		h
		h
		h
		h
Yht	7,0	h



## Tuotelaskelma

### Syksymenu

versio10: Ohjeita tekstisoluissa

Tuote-ryhmä	Myyntihinta	Alv %	Veroton hinta	Muuttuvat kulut	Myyntikate	Myyntikate%	Kpl-määrä	Myyntiveroll.
Kantarellikeittoa	<b>6,00</b>	13	5,31	<b>0,93</b>	4,38	82,4	<b>10</b>	60
Oluella maustettua hirvipataa & punajuurilastuja	<b>18,00</b>	13	15,93	<b>3,42</b>	12,51	78,5	<b>10</b>	180
Tyrnikermahyytelöä & ruusunmarjakastiketta	<b>6,00</b>	13	5,31	<b>0,61</b>	4,70	88,5	<b>10</b>	60
		22	0,00		0,00			0
		22	0,00		0,00			0
		22	0,00		0,00			0
		22	0,00		0,00			0
		22	0,00		0,00			0
		22	0,00		0,00			0
		22	0,00		0,00			0
		22	0,00		0,00			0
		22	0,00		0,00			0
Yht/ ka	<b>30,00</b>		26,55	<b>4,97</b>			<b>30</b>	300

## Kannattavuuslaskelma

	€	%
<b>Myyntituotot</b>	300	113,0 %
-Alv	35	13,0 %
<b>Liikevaihto</b>	265	100 %
- Muuttuvat kulut	50	
<b>Myyntikate</b>	216	<b>81,3 %</b>
- Henkilöstökulut	126	47,5 %
<b>Palkkakate</b>	90	<b>33,8 %</b>
-Kiinteät kulut yhteensä	0	
<b>Käyttökate</b>	90	<b>33,8 %</b>

Vuokra  
Energia  
Markkinointi  
Hallinto  
  
Sekalaiset  
Poistot

## Työkustannukset:

Tuntipalkka **18** €/h  
sis.sotu

	Tunnit	h
Esivalmistus	<b>2</b>	h
Valmistus:	<b>3</b>	h
Pakkaus:		h
Tarjoilu:	<b>2</b>	h
Majoitus		h
		h
		h
		h
		h
		h
<b>Yht</b>	<b>7,0</b>	<b>h</b>

versio10: Ohjeita tekstisoluissa



